

Sambal kelapa

Ingrediënten

100 gram geraspte kokosraps
4 eetlepels sambal trassi
1 theelepel laos
2 theelepels ketoembar
1/2 theelepel kentjoer
2 theelepels Javaanse suiker
4 djerook poeroetblaadjes
1/2 theelepel zout
2 eetlepels olie

Bereidingswijze

- Meng de sambal trassi met de laos, ketoembar, kentjoer, de suiker en het zout goed door elkaar.
- Maak de olie heet in een koekenpan.
- Bak het sambalmengsel enkele minuten
- Neem de pan van het vuur en roer onder voortdurend omscheppen het kokosmeel doorheen.
- Zet de pan terug op het vuur, draai deze op z'n laagst (gebruik bij gas een asbestplaatje).
- Bak de sambal onder voortdurend omscheppen nog enkele minuten door tot ze geelbruin ziet. De kleur mag vooral niet te donker worden. Laat de sambal niet in de pan staan.
- Doe ze op een bord en laat ze afkoelen.
- Doe ze daarna over in een goed afgesloten jampot.
- Voor het opdoen zichtbare djerook poeroetblaadjes verwijderen.

Hulpmiddelen

Koekenpan of wadjan met dikke bodem

Tips

In een goed afgesloten pot kun je de kelapa op een donkere, koele plaats weken bewaren.

Bron

Bep Vuyk