



KURKUMA MET KOKOS SAMBAL.

Deze sambal is snel en zelf gemaakt en past overal bij, het is niet zo scherp als 'gewone' sambal en door de kurkuma en de kokos is de smaak bijzonder lekker.

Nodig voor 3 personen :

- * 3 verse pepers (groen of rood)
- * 2 theelepels olie
- * beetje grof zout

Later mengen met :

- * 2 eetlepels (eventjes) in een a twee theelepels water geweekte kokosrasp
- * 1/4 theelepel kurkumapoeder.

Bereiden :

- Doe een beetje grof zout op een snijplank
- Snij de pepertjes heel fijn op een snijplank (pas op dat je niet daarna met de handen in de ogen wrijft !)
- Doe er de 2 theelepels olie op.
- Wrijf nu met de bolle achterkant van een lepel alles plat. Het zout opent de celwanden van de pepers. Ikzelf doe het in een vijzel, dat werkt het snelst en gemakkelijkst. En dan hoeft ik er ook niet met de handen aan komen.

(als je een knoflook-fan bent, dan kun je er ook een teentje bij doen in de vijzel)

- Als je een papperige mengseltje hebt gekregen (op de snijplank of in de vijzel) voeg je de kokosrasp en de kurkumapoeder toe.
- Goed roeren en een uurtje weg zetten.

Jammie !

Met een vriendelijke en zonnige groet van Tienieke