# Sambal Badjak



## Zutaten

1,5 kg

- 2 Gläser Bresc WOKpeper (Wok Pfeffer)
- 10 Knoblauchzehen
- 300 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 Kemiri-Nüsse
- 20 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 100 g Palmzucker
- 4 g Trassi-Pulver
- 0,5 dl Ketjap Medja
- Salz

## Zubereitung

Die Kimiri-Nüsse im Ofen bei 180°C rösten. Klein stampfen. Den Pfeffer zusammen mit der Schalotte und dem Knoblauch anbraten. Ingwer, Kimirin-Nüsse, Trassi und Zitronengras unterrühren. Zucker und Ketjap zugeben und einige Minuten kochen lassen. In einen Glasbehälter füllen.

## Gebrauchte bresc Produkte




Bresc Gehackte Schalotte 1000g




Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g




Bresc Ingwerpüree 450g




Bresc Zitronengraspüree 450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000