

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 Citroengrasspuree (Zitronengrasspuree)
- 100 g Palmzucker
- 4 g Trassi-Pulver
- 0,5 dl Ketjap Medja
- Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Zitronengrasspuree 450g

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.