Sambal badjak



Ingrédients

1,5 kg

- 2 pots de WOKpiment Bresc
- 10 gousses d'ail
- 300 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 noix de kemiri
- 20 g de purée de gingembre Bresc
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 100 g de sucre de palme
- 4 g de terasi en poudre
- 0,5 dl de ketjap medja
- sel

Méthode de préparation

Faire brunir les noix de kimiri au four à 180°C et les broyer finement au mortier et pilon. Faire revenir le piment avec l'échalote et l'ail. Mélanger le gingembre, les noix de kimiri, le terasi et la citronnelle. Ajouter le sucre et le ketjap et faire cuire le tout ensemble quelques minutes. Remplir dans des pots en verre.

Produits Bresc utilisés



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

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