

SAMBAL BADJAK



INGREDIËNTEN

1,5
kg



- 2 potten Bresc WOKpeper
- 10 teentjes knoflook
- 300 g Bresc Sjalotten gehakt
- 10 kemirinoten
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 100 g palmsuiker
- 4 g trassipoeder
- 0,5 dl ketjap medja
- zout

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengraspuree
450g



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g

BEREIDINGSWIJZE

Bruineer de kimirinoten in de oven op 180°C. Vijzel ze fijn. De peper samen met de sjalot en knoflook smoren. Meng de gember, kimirinoten, trassi en citroengras erdoor. Voeg de suiker en ketjap toe en kook het een paar minuten mee. Vul het af in een glazen pot.