Sauzen / Indonesië

Sambal Oelek

De fundamentele rauwe chilipasta van Indonesië: verse rode pepers, zout en een scheutje azijn, in een vijzel gemalen tot een grove, vurige pasta waarvan de pure chili-hitte en fruitige frisheid dienen als basis voor talloze Indonesische gerechten en de perfecte smaakmaker voor al het andere.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g verse rode Fresno- of Hollandse pepers (middelhoog vuur), steeltjes verwijderd
- ☐ 20 g verse rode vogelpepers (cabe rawit), voor een extra warmtestoot (optioneel)
- ☐ 15 g teentjes knoflook, gepeld
- ☐ 8 g Fijn zeezout
- ☐ 15 ml Witte azijn of gedistilleerde suikerrietazijn

Zo maak je het.

01 Snijd de Fresno-pepers grof in grote stukken, halveer ze in de lengte en snijd ze in drieën. Als je de voorkeur geeft aan een mildere sambal, schraap dan de zaden en witte ribben eruit met een lepel; laat ze op volle hitte zitten. Als u bird's eye chilipepers gebruikt, laat ze dan heel of halveer ze. Pel de knoflookteentjes. Deze ruwe voorbereiding is alles wat nodig is voordat de mortel zijn werk doet – niet fijnhakken. Bewaar zaden en sap van de snijplank; ze zijn smaak.

02 Breng de gehakte pepers en knoflook over in een grote granieten of stenen vijzel. Voeg het zout toe – zout werkt als een schurende korrel die helpt de vezels sneller af te breken. Stamp met stevige, doelbewuste neerwaartse bewegingen: de stamper moet bonzen, niet malen. Begin met hardere neerwaartse slagen om de grotere stukken af te breken en schakel dan over naar een roterende, drukkende maling voor de laatste pasta. Het doel is een grove, rustieke pasta met zichtbare stukjes chilischil en zaden – geen gladde puree. Het karakter van Sambal oelek is zijn ruwheid; een blender maakt het te uniform en verdrijft het frisse aroma. Pond gedurende 3-4 minuten in totaal.

03 Giet de azijn over de fijngestampte pasta en roer om te combineren. Proef zorgvuldig: het moet fel heet, helder zuur en zuiver zout zijn, waarbij het frisse, fruitige aroma van rauwe chili dominant is. Aanpassen: meer zout voor aanwezigheid, meer azijn voor helderheid en conservering, meer knoflook voor diepte. Doe het mengsel in een schone glazen pot en druk het oppervlak naar beneden om luchtbellen te verwijderen. In de koelkast bewaren. De sambal is gekoeld maximaal 2 weken houdbaar; de azijn en het zout zijn natuurlijke conserveermiddelen. De kleur zal tijdens de eerste 24 uur tijdens het rusten iets donkerder worden van helder scharlaken naar dieper rood.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / sambal-oelek