

## 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

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Échalote hachée 1000g



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

### 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.