

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



Bresc Échalote hachée
1000g



Bresc Purée de
citronnelle 450g



Bresc Purée de
gingembre 450g



Bresc 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.