

## 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

### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Gemberpuree 450g



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.