



## **SAMBAL MATAH**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Indonesië (Bali)**

**Gang: Bijgerecht**

**Hoeveelheid: 4 - 6 personen**

**Tijd: 15 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **6–8 sjalotjes, dun gesneden**
- **3–4 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **4–5 rode rawit chili's (of naar smaak), fijngehakt**
- **2 stengels citroengras, alleen het witte gedeelte, dun gesneden**
- **5–6 limoenblaadjes, fijn gesneden**
- **2–3 el limoensap**
- **3–4 el kokosolie of neutrale olie, warm maar niet heet**
- **1 tl zout**
- **1 tl palmsuiker (optioneel, voor een lichte balans)**

### **Bereiding:**

- Meng in een kom sjalotjes, knoflook, chili, citroengras en limoenblaadjes.
- Voeg zout en eventueel palmsuiker toe.
- Giet de warme olie (niet te heet, zodat het de ingrediënten niet verbrandt) direct over het mengsel. Je hoort een zacht sissend geluid en de aroma's komen onmiddellijk vrij.
- Meng goed en voeg limoensap toe.
- Laat even rusten, maar serveer het liefst direct voor de meest intense, frisse smaak.

Tip: Sambal Matah is rauw en fris, dus bewaar het niet te lang; het beste is om het op dezelfde dag te serveren.

*Selamat makan!*

21-11-2025