



SAMBAL ANDALIMAN

BATAK-KEUKEN SUMATRA

Sambal andaliman wordt gemaakt van groene Indonesische chilipepertjes en verse andaliman, de Indonesische szechuanpeper.

Sambal andaliman wordt op Sumatra gegeten in combinatie met gebakken tilapia of gegrilde karper. Het gerecht is afkomstig uit de Batak keuken. Het gerecht kan niet zonder andaliman. Bataks noemen deze naar citrus ruikende schijnpeper 'pedar', het Batak woord voor 'pittig'.

Sambal tuktuk is een soortgelijk Batak-gerecht, afkomstig uit Tapanuli. In deze sambal wordt naast de andaliman vis gebruikt, zoals gedroogde makreel (aso-aso) en [calamansi](#)-sap, soms vissaus, of ansjovis. Zijn cabai rawit (lomboks) te scherp voor u, vervang ze dan door Spaanse pepers.

INGREDIËNTEN

25 gram	cabai rawit (chilipeper)
7 gram	verse andaliman
4-5	kemiriloten
4-5	sjalotjes
1 stengel	serai (sereh, citroengras)
	tomaat
	zout
1	jeruk nipis (limoen)
	limoenblad

HET RECEPT

DE VOORBEREIDING

DE BEREIDING

De bereiding vindt plaats op basis van merendeels rauwe ingrediënten, of gekookt naar believen. In het eerste geval moeten de kemiri-noten gepoft worden, en verdient het aanbeveling ook de zachte binnenste delen van sereh even te bakken. De bereiding zelf vindt plaats door alle ingrediënten tezamen in een stenen vijzel tot een samenhangende pasta te wrijven.

Om deze te kunnen bewaren, zul je de sambal moeten verhitten. Doe een flinke scheut rijstolie in de wadjan - de Indonesische wok - en schep de sambal in de wadjan zodra de olie lekker heet is. Schep de sambal goed door, de hete sambal zal sissen en spetteren, maar mag niet aanbakken. Na een minuut of vijf zal de sambal dor en door heet zijn, en alle olie hebben opgenomen. Tijd om de pan van het vuur te nemen en de sambal over te doen in schone potjes. Goed vol doen, en hermetisch afsluiten. Laat de potjes ondersteboven afkoelen.

Geef sambal andaliman bij gebakken vis of vlees, soep of rijst. Een beroemd gerecht met deze sambal is Babi panggang karo.

GEBRUIKSVORWAARDEN

Deze pagina is een afdruk van het gelijknamige recept op <https://www.ourfood.nl>.

Met het gebruiken van dit bestand verklaart de gebruiker zich akkoord met de voorwaarden op grond van de Creative Commons Naamsvermelding Niet-commercieel Gelijk Delen 4.0 Internationaal-licentie.

Zie disclaimer:
<https://www.ourfood.nl/disclaimer.html> en bronvermelding op de webpagina.