

SAMBAL  
50 RECEPTEN MET PIT

Titi Waber & Restaurant BLAUW

TERRA







# Inhoud

VOORWOORD HENK VAN HEES . . . . .	8	<b>SAMBAL TRADITIONAL INDONESIA</b>		SAMBAL MATAH . . . . .	112
VOORWOORD JOËL BROEKAERT . . . . .	12	SAMBAL ANDALIMAN . . . . .	42	SAMBAL MBÉ . . . . .	116
SAMBAL OP DE KAART . . . . .	16	SAMBAL BAJAK . . . . .	46	SAMBAL PECEL . . . . .	118
INLEIDING . . . . .	20	SAMBAL BAWANG . . . . .	48	SAMBAL PENGANTIN . . . . .	120
SAMBAL, SAUS MET PIT . . . . .	26	SAMBAL BEBEROK TERONG . . . . .	50	SAMBAL PETEH . . . . .	122
KRUIDEN, SPECERIJEN & ANDERE		SAMBAL BELADO . . . . .	54	SAMBAL PETIS . . . . .	126
SMAAKMAKERS . . . . .	34	SAMBAL BONGKOT . . . . .	56	SAMBAL PLETJONG . . . . .	130
		SAMBAL COLO-COLO . . . . .	60	SAMBAL ROA . . . . .	134
DANKWOORD . . . . .	190	SAMBAL CUMI . . . . .	64	SAMBAL SETAN . . . . .	136
COLOFON . . . . .	192	SAMBAL DABU-DABU . . . . .	66	SAMBAL TAOTJO . . . . .	138
		SAMBAL EBI . . . . .	70	SAMBAL TEMPE . . . . .	142
		SAMBAL GOANG . . . . .	72	SAMBAL TEMPONG . . . . .	146
		SAMBAL HIJAU . . . . .	74	SAMBAL TEMPOYAK . . . . .	148
		SAMBAL HONJE . . . . .	76	SAMBAL TERASI . . . . .	150
		SAMBAL IKAN TERI . . . . .	80	SAMBAL TOMAT . . . . .	154
		SAMBAL JENGGOT . . . . .	82	SAMBAL TUMPANG . . . . .	158
		SAMBAL KALUKU . . . . .	86		
		SAMBAL KECAP . . . . .	88	<b>SAMBAL NIEUWE SMAKEN</b>	
		SAMBAL KEMANGI . . . . .	90	SAMBAL DEL BACALAO . . . . .	164
		SAMBAL KEMIRI . . . . .	92	SAMBAL GURIH . . . . .	168
		SAMBAL KENARI . . . . .	94	SAMBAL HARISSA OESTERZWAM . . . . .	170
		SAMBAL KENCUR . . . . .	98	SAMBAL HIJAU PERU . . . . .	172
		SAMBAL KLUWEK . . . . .	100	SAMBAL JENGKOL MINYAK DASLOOK	176
		SAMBAL LADO TANAK . . . . .	104	SAMBAL PEDAS ENAK . . . . .	180
		SAMBAL LINGKUNG . . . . .	106	SAMBAL REMPAH . . . . .	182
		SAMBAL LUAT . . . . .	108	SAMBAL SEDAP . . . . .	186
		SAMBAL MANGGA . . . . .	110		





# SAMBAL TRADITIONAL INDONESIA

# Nº 05

**5 EL** PLANTAARDIGE OLIE  
**10** RODE LOMBOK  
**10** RAWIT PEPEERS  
**3** SJALOTJES  
**3** KNOFLOOKTEENTJES  
**1** TOMAAT  
**2 TL** NATUURAZIJN  
**1 TL** SUIKER  
ZOUT

## SAMBAL BELADO

Sambal belado is een van de heetste soorten sambal. Dat komt omdat de hoeveelheid pepers vergeleken met de rest van de ingrediënten groter is dan in een normale verhouding bij sambal. Het fijnste van deze sambal is dat je hem voor veel verschillende gerechten kunt gebruiken. Met gekookte eieren, gebakken aubergine, gebakken tahu of met rundvlees. Sambal belado hoort bij de keuken van de Minang, de keuken van West-Sumatra.

### *Bereidingswijze*

---

*Verwarm de olie in een koekenpan. Bak de pepers, sjalotjes, knoflook en tomaat een paar minuten.*

*Maal de ingrediënten fijn in de vijzel en laat de resterende olie in de pan.*

*Bak de gemalen ingrediënten ongeveer 5 minuten in dezelfde olie.*

*Breng de sambal op smaak met azijn, suiker en zout.*

*Wanneer je deze sambal als bumbu wilt gebruiken, voeg je alle volgende ingrediënten (bijvoorbeeld gebakken aubergine) toe als de sambal al op smaak is.*











## SAMBAL EBI

**50 G** EBI  
**6** RODE LOMBOK  
**5** RAWIT PEPERS  
**1** GROTE TOMAAT  
**3** SJALOTJES  
**2** KNOFLOOKTEENTJES  
**3 EL** PLANTAARDIGE OLIE  
**½ TL** TERASI  
**½ TL** SUIKER  
 ZOUT

*Ebi* (een Japans woord) zijn gedroogde kleine garnaaftjes. Bij de toko liggen ze meestal in het koelvak. Ze zijn lichtgrijs of rozig. Door het droogproces wordt de smaak van deze minigarnaaltjes heel geconcentreerd. In sommige gerechten worden ebi ook gebruikt als smaakmaker. Dan heb je er niet veel van nodig.

### *Bereidingswijze*

---

*Week de ebi 30 minuten in ruim water.*

*Snijd de pepers, tomaat, sjalotjes en knoflook in stukjes.*

*Verwarm de olie in een koekenpan. Bak de pepers, sjalotjes en knoflook.*

*Voeg na een paar minuten de uitgelekte ebi en de tomaat en terasi toe.*

*Voeg vervolgens de suiker en zout toe.*

*Bak een paar minuten op middelhoog vuur.*

*Haal de sambal van het vuur en maal hem grof in de vijzel.*





## SAMBAL KALUKU

5 BLAADJES DJERUK PURUT  
 3 TAKJES SELDERIJ  
 10 RODE LOMBOK  
 5 RAWIT PEPEERS  
 4 SJALOTJES  
 3 KNOFLOOKTEENTJES  
 5 EL PLANTAARDIGE OLIE  
 70 G GERASPTE KOKOS  
 1 TL SUIKER  
 ZOUT

In Ujung Pandang, de hoofdstad van de provincie Zuid-Sulawesi, weet iedereen wat sambal kaluku is. *Kaluku* betekent kokos. Sambal van kokos, dus. Maar er is meer dan alleen kokos. Er zit ook gedroogde vis in: *ikan gabus* oftewel slangenkopvis. In dit recept laat ik de vis eruit. Ik maak hier de vegetarische variant van sambal kaluku. Deze sambal is lekker bij kip- en visgerechten en bij verse salades (*lalapan*).

*Bereidingswijze*


---

*Verwijder de nerf van de djerukpurutblaadjes. Snijd de blaadjes en ook het selderijblad heel fijn. Zet apart.*

*Snijd de pepers, sjalotjes en knoflook in stukjes. Maal ze fijn in een blender.*

*Verwarm de olie in een koekenpan.*

*Bak de gemalen ingrediënten ongeveer 10 minuten op laag vuur.*

*Voeg daarna de kokosrasp toe. Blijf roeren tot alles goed mengt en zorg dat het niet aanbrandt.*

*Breng de sambal op smaak met suiker en zout.*

*Voeg vervolgens de gesneden blaadjes toe.*

*De sambal is klaar als de kokos uit elkaar valt en droog aanvoelt.*





## SAMBAL LINGKUNG

**1 KG** VERSE MAKREEL, ZONDER KOP  
**10** RODE LOMBOK  
**2** SJALOTJES  
**2** KNOFLOOKTEENTJES  
**30 G** LAOS  
**2** STENGELS SEREH,  
 ALLEEN HET WITTE (DIKKE) STUK  
**3** KEMIRINOTEN  
**1 EL** TERASI  
**100 ML** PLANTAARDIGE OLIE  
**2** BLAADJES SALAM  
**5** BLAADJES DJERUK PURUT  
**1 TL** GEMALEN KENCUR  
**1 TL** DJINTEN  
**3 EL** GEMALEN KETUMBAR  
**1 TL** WITTE PEPER  
**250 ML** KOKOSCRÈME  
**1 TL** SUIKER  
 ZOUT

Sambal lingkung (of lingkong) is geen echte sambal. Het is een soort *serundeng*, maar dan van vis. Omdat het pittig is, wordt het sambal genoemd. Sambal lingkung wordt gemaakt van makreel, kokosmelk en specerijen. In Palembang, Zuid-Sumatra, maken ze deze sambal meestal vlak voor het Suikerfeest of wanneer er iets te vieren valt. Vroeger werd sambal lingkung collectief gemaakt, omdat het een langdurig proces is. De vrouwen in het dorp maakten afspraken met elkaar. Iedere vrouw kreeg een taak en het resultaat deelden ze eerlijk samen.

### *Bereidingswijze*

*Stoom de makreel in 10 minuten gaar. Laat de vis uitlekken.*

*Haal het vlees van de vis en maal het fijn in de keukenmachine. Zet het daarna apart.*

*Snijd de pepers, sjalotjes, knoflook, laos en sereh in stukjes.*

*Maal de pepers, sjalotjes, knoflook, kemirinoten, laos, sereh en terasi heel fijn in de keukenmachine.*

*Verwarm de olie in een wok. Doe de gemalen ingrediënten en de rest van de kruiden en specerijen in de wok. Bak ze op middelhoog vuur ongeveer 15 minuten.*

*Voeg daarna de kokoscrème toe. Roer regelmatig, zodat de bumbu niet aanbrandt of aan de bodem van de wok plakt.*

*Breng de bumbu op smaak met suiker en zout.*

*Zet na ongeveer 10 minuten het vuur laag. Voeg de gemalen vis toe.*

*Blijf roeren tot de sambal helemaal droog is. Dit proces kan een paar uurtjes duren!*

*Sambal lingkung kun je een paar dagen bewaren, het best in een goed afgesloten bak of pot. Je kunt hem zo eten, met warme rijst.*



Wist je dat...

DOOR DE **NAAM**  
WEET JE MEESTAL  
WEL MET WAT  
VOOR SOORT SAMBAL  
JE TE MAKEN HEBT  
OF WAAR HIJ VAN  
**GEMAAKT IS.**





SAMBAL  
NIEUWE SMAKEN



SAMBAL  
HIJAU  
PERU



## SAMBAL HIJAU PERU

**7** JALAPEÑO'S  
**3** AJI AMARILLO'S  
**3** GROENE LOMBOK  
**2** TOMATILLO'S OF  
 GROENE TOMATEN  
**30 G** VERSE GEMBER  
**2** SJALOTJES  
**4** KNOFLOOKTEENTJES  
**30 G** LAOS  
**2** STENGELS SEREH,  
 ALLEEN HET WITTE STUK  
**½ TL** TERASI  
**5** BLAADJES DJERUK PURUT  
**50 ML** PLANTAARDIGE OLIE  
**1 TL** SUIKER  
 ZOUT  
 SAP VAN **2** LIMOENEN  
 ZEST (GERASPTE SCHIL)  
 VAN **2** LIMOENEN

Twee jaar geleden heb ik een recept van sambal *hijau* (groen) gemaakt. Uiteraard met groene peper. Destijds vond mijn partner het heerlijk om met sambal hijau *nasi goreng* te maken. Mijn sambal hijau is frisser en kruidiger dan de traditionele sambal hijau uit Padang.

Sambal hijau Peru is geïnspireerd door een Libanese vriend die mij op een dag het recept appte van Peruaanse *Salsa verde*. Jalapeñopepers en *aji amarillo* kun je makkelijk in Nederland vinden. Toen kreeg ik het idee om een recept van sambal hijau met Peruaanse pepers te maken. Toch een Indonesische sambal, maar dan met een Peruaanse *touch*. Je kunt sambal hijau zowel als sambal als als dipsaus gebruiken. In het geval van dipsaus kun je wat mayonaise toevoegen.

*Bereidingswijze*

*Snijd de pepers, tomatillo's, gember, sjalotjes, knoflook, laos en sereh in kleine stukjes.*

*Maal de gesneden ingrediënten, terasi en djerukpurutblaadjes fijn in de blender.*

*Verwarm de olie in een koekenpan. Bak de gemalen ingrediënten 30 minuten op laag vuur.*

*Breng de sambal op smaak met suiker en zout.*

*Voeg daarna het limoensap en de limoenzest toe.*

*Bak de sambal nog 10 minuten.*

*Als je een dipsaus wilt maken, voeg dan naar smaak mayonaise toe als de sambal afgekoeld is.*