

Indonesische Sambal.



2 tenen knoflook, heel fijn snijden
2 rode pepers, heel fijn snijden
Sap van ½ limoen
1 theelepel honing
2 eetlepels sojasaus

Meng alle ingrediënten. Laat de sambal even 15 minuten staan voor je die serveert. Enneh,.. let er even op dat je niet in je ogen wrijft na het snijden van de pepers.

Uniek simpel en lekker ! (Als je er een bosuitje , een 1/2 theelepel zout en een eetlepel ciderazijn aan toe voegt heb je maleisische sambal.)