

Atjar

Indonesische zoetzure koolsalade

Ingrediënten (12 personen):

- 500 gram spitskool/wtte kool
- 1 winterwortel
- 1 gedroogd spaans pepertje
- 4 eetlepels plantaardige olie
- 2 theelepels zout
- 2 eetlepels lichtbruine basterdsuiker
- 2 eetlepel licht sojasaus
- 10 rode peperkorrels (szechuan peper)
- 2 eetlepels (rijst-)azijn
- Paar druppels sesamololie

Bereidingstijd: +/- 30 minuten



Bereidingswijze:

- Snijdt de kool in zeer dunne reepjes
- Rasp de winterwortel grof
- Verhit de olie in de pan of wok en voeg hieraan de peperkorrels toe
- Roerbak hierin het kool/wortel mengsel 1 a 2 minuten op hoog vuur
- Bestrooi het geheel met het zout en de suiker en roerbak het nog 1 minuut door.
- Haal het geheel van het vuur en doe het in een serveerschaal
- Voeg de sojasaus, azijn en de sesamololie toe en schep het geheel goed door.
- Dit gerecht kan zowel warm als koud worden gegeten.