

Atjar Ketimoen

Indonesische zoetzure komkommer

Ingrediënten (12 personen):

Bereidingstijd: +/- 30 minuten

- 2 komkommers
- 1 rode paprika
- 3 sjalotjes
- 2 theelepels zout
- 4 theelepels poedersuiker
- 3 theelepels (rijst-)azijn
- 2 theelepels rode chiliolie
- Paar druppels sesamololie



Bereidingswijze:

- Halveer de komkommers en schraap de zaadlijsten eruit.
- Snijdt de komkommers in schijfjes
- Verwijder ook van de paprika de zaadlijsten en snijdt deze in blokjes
- Snijdt de sjalotjes fijn
- Doe het geheel in een schaal en bestrooi dit met het zout en laat dit geheel +/- 20 minuten rusten (afgedekt) in de koelkast.
- Giet het vrijgekomen vocht af.
- Schep de suiker, azijn en chiliolie door het komkommer mengsel
- Druppel vlak voor het serveren de sesamololie erover.