Atjar Ketimoen – Gerecht voor mindere personen

Bereidingstijd: 90 minuten

Soort gerecht: [Bijgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe

Afgedekte schaal, of afsluitbare pot of weckfles

Ingrediënten

2 komkommers  
250 ml tafelazijn

2 ontpitte rode lomboks (Spaanse peper)

125 gr. (ongeveer 3½ rondje) Javaanse suiker (goela djawa)

2 blaadjes djoeroek poeroet

1 theel. zout

Grof gemalen peper

Extra zout naar smaak

Boemboe ingrediënten

2 rode uien  
3 tenen knoflook

2 kemirienootjes

3 cm verse koenjit of 1½ theel. koenjit (kurkuma) (*verse koenjit aan een vorkje prikken, dan schillen om gele vingers te krijgen*)  
3 cm gemberwortel of 1½ theel. djahé (*verse gember voor gebruik schillen*)

3 cm laos of 1½ theel. laos (*verse laos voor gebruik schillen*)

4 eetl arachide (pinda) olie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker & noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Snijd de ongeschilde komkommer 2 maal in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer vervolgens in blokjes en leg ze vervolgens op keukenpapier om het overtollige vocht te verwijderen.

Snijdt de lomboks door de lengte doormidden; ontpit ze en snijdt de helften vervolgens in fijne halve schijfjes.

Fruit de boemboe (zonder de lombok) in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

Voeg dan de azijn, goela djawa, djoeroek poeroet, peper, zout en de lombok toe en laat dit net zolang heel zachtjes koken tot de goela djawa is opgelost, maar minimaal 4-5 minuten laten koken. Vervolgens de azijn/boemboe saus laten afkoelen.

Schep de komkommerstukjes in een afsluitbare plastic container weckfles en giet hierover de azijn/boemboe saus.

Laat het afgesloten een paar dagen staan op een koele, donkere plaats. Voor opdienen djoeroek poeroet blaadjes verwijderen.

Serveertips

Koel serveren – voor enige tijd goed te bewaren in koelkast

