Atjar Tjampoer – Gerecht voor mindere personen

Bereidingstijd: 60 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 + pan met deksel

Afgedekte schaal, of afsluitbare pot of weckfles

Ingrediënten

300 gram gesneden worteltjes (bospeen)

300 gram gesneden sperzieboontjes

300 gram gesneden bloemkoolroosjes *(roosjes mogen niet uiteen vallen!)*

2 lomboks (Spaanse peper), ontpit en in halve dun gesneden schijfjes gesneden

300 gram gesneden komkommer *(Snijdt de ongeschilde komkommer 2 maal in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten)*

1 in reepjes gesneden rode paprika

250 ml wijnazijn (goede kwaliteit)

1 gekneusde of doorgesneden serehstengel *(eerst ontdoen van de harde bladeren c.q. top-einde)*

2 salamblaadjes *(verwijderen bij het opdienen)*

125 gram (3½ rondje) Javaanse suiker (goela djawa)

1 theel. zout

Grof gemalen peper naar smaak

Boemboe ingrediënten

3 rode uien

3 tenen knoflook

4 kemirienootjes

1 theel trassi

3 cm gemberwortel (*verse gember voor gebruik schillen*) of 1½ theel. djahé

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

4 eetl. arachide (pinda) olie

Bereiding boemboe

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

Bereidingswijze

Groenten goed wassen en in niet te kleine stukjes (roosjes of in ~1½ cm grootte) snijden. Sperzieboontjes en worteltjes samen in een bakje; dan de bloemkoolroosjes en lombok (*snijdt de lomboks door de lengte doormidden; ontpit ze en snijdt de helften vervolgens in fijne halve schijfjes*); en als laatste de komkommer- en paprikastukjes in een bakje.

Fruit de boemboe 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*)!

Ondertussen de azijn, het zout, wat grof gemalen peper, serehstengel, salamblaadjes en de goela djawa in een pan met deksel brengen. Voeg de gebakken boem toe als ook het wortel/sperzieboon-mengsel. Breng dit aan de kook (deksel op de pan), en na 4 minuten voegt men het bloemkool/lombok-mengsel toe. Totale kooktijd rond de 15 minuten. De groentes moeten knapperig blijven dus af en toe even testen!).

Pan van het vuur. Nu het komkommer/paprika-mengsel toevoegen. Eventueel afproeven om extra zout en/of peper toe te voegen.

Alles laten afkoelen, door elkaar husselen en minimaal een dag laten intrekken op een koele, donkere plaats (afsluitbare plastic container of weckfles). Voor opdienen sereh stengel en salamblaadjes verwijderen.

Noot: Om de atjar tjampoer pittiger te maken, kan men extra ontpitte lomboks toevoegen.

Serveertips

Koel serveren – voor enige tijd goed te bewaren in de koelkast)

