



Sambal

サンバルの作り方

(インドネシアの辛い調味料)

2017年6月10日(土)

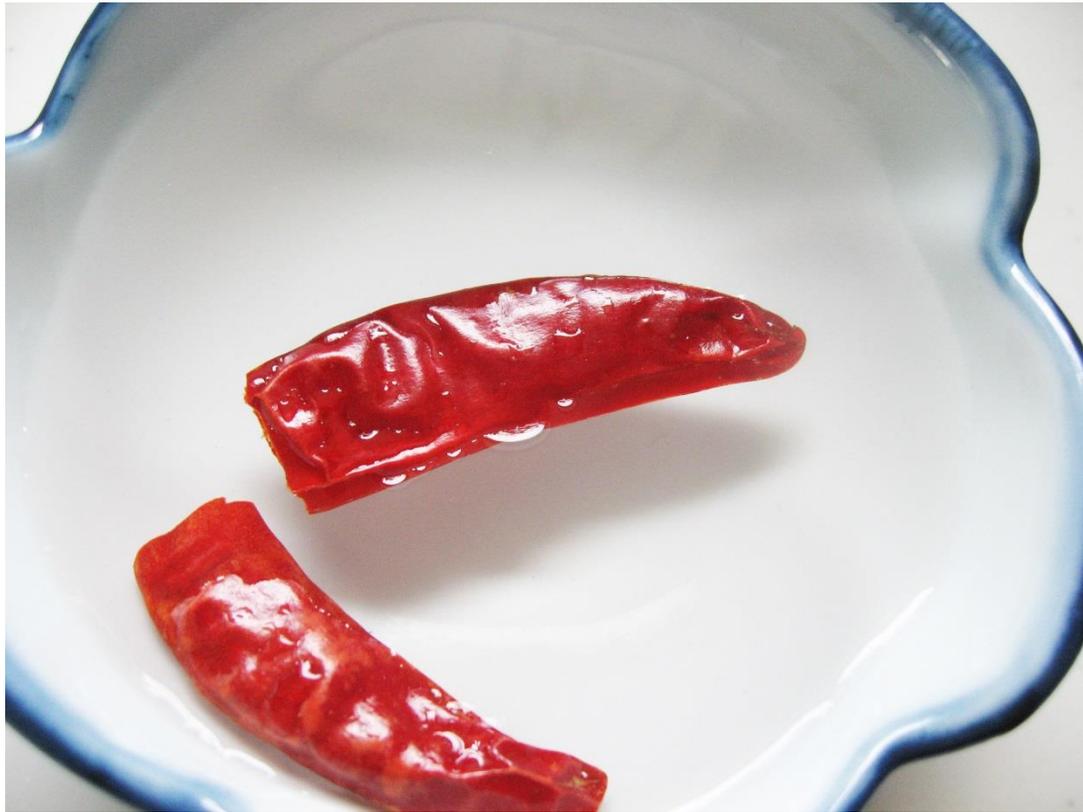
スパイシーサロン

サンバル

《材料》

- トマト 3個
- 赤玉ねぎ 1個
- パクチー 1束
- 鷹の爪 5本
- ライム 1個
- 塩 少々

サンバル



- 鷹の爪の種を取って水にひたしておきます。

サンバル



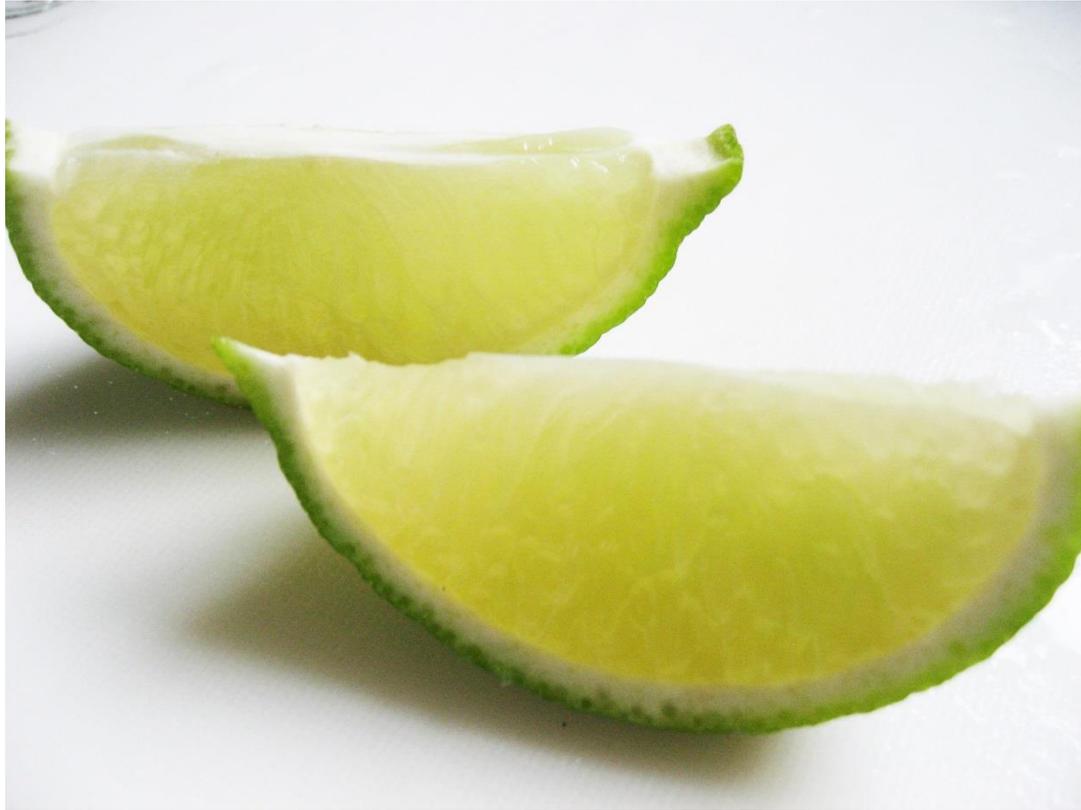
- 赤玉ねぎ1個を5ミリ角のみじん切りにします。

サンバル



- トマトを1cm弱の角切りにします。

サンバル



- ライムをカットします。果汁を使います。

サンバル



- 鷹の爪を小口切りにします。
- パクチーの葉を細かくちぎります。
- 塩少々をふります。
- ライムをしぼります。

サンバル



- 全体をあえてできあがり。