

### Ingrediënten

- 125 ml Griekse yoghurt
- 2 eetlepels sambal badjak
- 1 theelepel suiker
- 1 sjalot, zeer fijn gesneden
- zout, peper



### Recept

Heel simpel: mix alles door elkaar met een garde of lepel. Proef na het mengen of het naar wens is, en voeg zo nodig sambal, yoghurt, of nog iets anders toe. Dek het af en zet het in de koelkast tot je het gaat eten. Wij aten het op een pitabroodje met sla en falafel.

#### Tips:

- Ik bedacht me dat als een knoflookteen door de knoflookpers past, een sjalot in stukken dat vast ook doet. Ik had gelijk! Snij je sjalot in stukken ter grootte van een knoflookteen en pers die om beurten door de knoflookpers. Fijner snipperen dan dat is bijna niet mogelijk, en het gaat lekker snel. Doordat alle sappen tegelijk uit de sjalot gedrukt worden, is de kans op huilen echter wel groot. Maar als je een brandend waxinelichtje op je werkblad zet, worden de stoffen die het huilen veroorzaken naar de vlam getrokken. Bij mij werkt dit altijd, het huilen is hierdoor vrijwel over!
- Gebaseerd op dit recept, aangepast naar eigen idee.
- Ik ben erg fan van sambal badjak omdat die zo lekker kruidig, hartig en pittig is, en naar mijn mening veel smaakvoller dan de 'standaard' sambal oelek. Maar varieer gerust met verschillende soorten sambal.

Bron 19/11/2015

*overeten.com*  
Een website over eten en meer

<http://overeten.com/2013/falafelsaus/#more-4129>

Fotos

