

Ingrediënten voor 4 personen

2 komkommers 1 rode peper 1  
grote ui 2 teentjes knoflook 1 cm  
gember 1 tl komijn 2 tl kurkuma  
1/2 tl nootmuskaat 4 el honing  
125 ml azijn 2 el olie  
sesamzaadjes

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Aziatisch  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Atjar Ketimoen – Indonesische komkommer

Een heerlijke atjar, die je gerust een dag van tevoren kunt maken. Hoe langer de smaken intrekken, hoe lekker hij wordt

### Hulpmiddelen

Lepel, steelpan, glazen pot

### Bereidingswijze

Was de komkommer en snij deze over de lange kant doormidden. Verwijder met een lepeltje de zaadjes, deze gebruiken we niet. Snij de halve komkommers nu nog een keer over de lengte doormidden, zodat je van de komkommer 4 kwarten hebt. Snij in dunne schijfjes, het lijken nu net halve maantjes. Schil en snipper de ui fijn. Snij de peper open, verwijder eventueel de zaadjes als je niet van al te pittig houdt, en snij fijn. Haal de schil van de gember af en snij in stukjes. Maak de knoflook schoon. Verwarm wat olie in de steelpan en fruit hier de ui in aan. Voeg de peper en gember toe, pers de knoflook erbij uit en voeg de komijn, kurkuma en nootmuskaat toe. Blus af met de azijn en schenk de honing erbij. Laat nu 5 minuten zachtjes pruttelen, er ontstaan belletjes en de saus verkleurt iets. Schep de komkommers door het warme azijn mengsel en laat afkoelen. Schep de atjar ketimoen in een glazen pot en bewaar in de koelkast. . maak de Indonesische komkommer salade af met wat sesamzaadjes.

### Serveertips

Lekker bij een indische rijsttafel

