



## Pol sambol (kokossambol)

*Een fris en pittig bijgerecht uit Sri Lanka van geraspte kokos met chili, ui en limoen. Onmisbaar naast rijst en curry, en zo klaar.*

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 150 gr geraspte kokos (vers of gedroogd)
- 1 kleine rode ui, heel fijn gesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl chilipoeder
- 0,5 kl paprikapoeder
- 2 el limoensap
- 1 tomaat, heel fijn gesneden
- 1 kl zout

## Bereidingswijze

---

1. Bevochtig de gedroogde kokos eventueel met een paar eetlepels warm water zodat ze zacht wordt.
2. Doe de kokos in een kom en voeg de fijngesneden ui en de geperste knoflook toe.
3. Voeg het chilipoeder, het paprikapoeder en het zout toe.
4. Knijp het limoensap erover en meng alles goed door elkaar. Wrijf de kruiden lichtjes in de kokos zodat de smaken goed opgenomen worden.
5. Roer de fijngesneden tomaat erdoor.
6. Proef en breng eventueel bij met extra limoensap of zout.
7. Serveer meteen bij rijst, curry of platbrood.

### Tip

Gebruik verse geraspte kokos als je die kan vinden: de smaak en textuur zijn veel voller dan die van gedroogde kokos. Versgeraspte kokos bewaar je het best afgedekt in de koelkast en gebruik je binnen de dag.

### Lekker met

Witte rijst, een groente- of vleescurry, of platbrood zoals roti.

### Dranktip

Een gekoeld glas kokoswater of een milde lassi blust de pittigheid en past perfect bij de Aziatische smaken.