

Sambal oelek traditionnel (sambal ulek)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🍳 cuisson 0m

Le sambal le plus simple d'Indonésie : piments rouges frais écrasés au mortier avec du sel. 2 ingrédients, pas de cuisson. Le nom « oelek » (ulek) vient du mortier en pierre volcanique (ulekan) utilisé pour l'écraser. Base de nombreux autres sambals.

Indonésie

INGRÉDIENTS

□ piments rouges frais, type *lombok* / **20** □ sel
cayenne

2 càc

PRÉPARATION

1. Laver et couper les *piments rouges frais*.
2. Écraser les piments avec le sel dans un *cobek* (mortier en pierre) à l'aide de l'*ulekan* (pilon). Presser et broyer en mouvement circulaire contre la paroi du mortier. Ne pas simplement taper — la pression libère mieux les saveurs.
3. Garder une texture grossière et rustique — des morceaux sont souhaitables.
4. Transférer dans un bocal propre, fermer et réfrigérer.

Pour une version douce (type Suzi Wan) : retirer les graines des piments avant d'écraser. C'est dans les graines et les membranes que se concentre la capsaïcine.

Variétés de piments : les gros piments rouges (lombok, cayenne, Fresno) donnent un sambal doux et parfumé. Les petits piments (bird's eye, rawit) donnent un sambal très fort. Mélanger pour doser.

traditionnel