



## 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 look, geperst
- 1 theelepel chilipoeder
- 0,5 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepel limoensap
- 1 tomaat, heel fijn gesneden
- 1 theelepel 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 met de fijngesneden ui en de look.
- 3.** Voeg het chilipoeder, paprikapoeder en zout toe.
- 4.** Knijp het limoensap erover en meng alles goed door elkaar, wrijf de kruiden lichtjes in de kokos.
- 5.** Roer de fijngesneden tomaat erdoor voor wat frisheid.
- 6.** Proef en breng eventueel bij met extra limoen of zout.
- 7.** Serveer meteen bij rijst, curry of platbrood.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)