

IKAN PEPESAN (PITTIGE MAKREEL)

Land: Indonesisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 20 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 gerookte makreel (of 2 gerookte makreelfilets)
- 2 sjalotten
- 2 el sambal (of meer/minder naar smaak)
- 2 teentjes knoflook
- 1 serehstengel
- 1 tl laos
- 2 blaadjes djerok poeroet (limoenblaadjes, te vervangen door het sap van 1/2 limoen)
- 1 tl trassi (te vervangen door vissaus)
- 2 kemirienoten (evt. weglaten)
- 50 ml kokosmelk

Extra nodig:

- keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Als je een hele makreel gebruikt: begin met het verwijderen van kop, staart, vinnen en vel. Het vel kun je gemakkelijk lostrekken. Je kunt ervoor kiezen om de makreel verder heel te houden, of hem te fileren tot 2 makreelfilets.

Pel de sjalotten en knoflooktenen.

Maal de sjalotten, knoflook, sambal en kemirienoten in de keukenmachine tot een gladde pasta.

Verhit een beetje olie in een koekenpan. Fruit de sjalottenpasta hier 5 minuten zachtjes in aan. Voeg dan de laos, trassi en kokosmelk toe. Als je limoensap ipv djerok poeroet gebruikt, voeg je dat nu ook toe. Roer goed door en laat nog 2 minuten pruttelen.

Leg de makreel(filets) op een ruim stuk aluminiumfolie. Verdeel de kruidenpasta over de makreel, als je de makreel heel gelaten hebt, kun je ook de buikholte vullen. Leg de djerok poeroet blaadjes en de serehstengel op de vis. Maak van het aluminiumfolie een dicht pakketje en leg op de bakplaat.

Bak het makreelpakketje ongeveer 20 minuten in de oven. De makreel is door het roken al gaar, maar in de oven trekken de smaken van de boemboe mooi in de vis. Je kunt de ikan pepesan ook als pakketje op de barbecue bereiden.

Verwijder de serehstengel en djeroek poeroet voor het serveren. Lekker met witte rijst en sambal goreng boontjes, of als onderdeel van de bbq.