



Zoetzure Vis - Atjar ikan

Atjar is een fris, knapperig bijgerecht uit de Indische en Indonesische keuken. Het bestaat uit fijngesneden groenten die zijn ingelegd in een zoetzure marinade van azijn, suiker en specerijen zoals kurkuma. Het dient als frisse tegenhanger bij warme, kruidige gerechten.

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g zeebaarsfilet, diepvries
- 🍴 100 g rode ui
- 🍴 1½ teen knoflook
- 🍴 2½ cm verse gember
- 🍴 1 cm verse kentjoer of ¼ tl kentjoerpoeder
- 🍴 2-3 blaadjes djeroek purut
- 🍴 2 kemirienoten
- 🍴 ½ tl koenjit
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 1 stengels citroengras
- 🍴 ¼ komkommer
- 🍴 1 tomaat
- 🍴 1 chili peper
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 5 g asem (tamarinde), uit een potje
- 🍴 frituurolie

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen potten, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Ontdooi de filets en dep droog
2. Frituur de vis in paar minuten gaar en laat uitlekken op keukenpapier
3. Wrijf helft van de uien, knoflook, gember, kentjoer, kunjit, zout, kemirienoten en suiker in een vijzel samen tot een boemboe.
4. Haal het merendeel van de olie uit de pan en laat een laag van 2 el over.
5. Bak de djeroek purut (citroenblaadjes) in de olie kort.
6. Bak de gewreven boemboe nu hier in goed aan.
7. Snij komkommer in repen (met schil), uien in grove plakken, chili pepers in rondjes en tomaten in vieren
8. Voeg uien, komkommer, pepers en tomaten toe.
9. Sla het citroengras beurs, snij in drie stukken en voeg toe.
10. Roer goed door en voeg 50 ml water toe
11. Laat aan de kook komen schep de asem erbij
12. Nu even rustig 2 minuten laten sudderen zodat de tomaten en komkommer een beetje zacht worden, maar niet te veel.
13. Leg de vis op een schaal en schep en giet de atjar erover.

TIP: Kemirienoten zijn hele vette nootjes die je eerst moet roosteren, zonder olie in een pan met anti-aanbaklaag, anders zijn ze licht giftig.

BRON: pisangsusu.nl



Selamat makan