



Geroosterde vis in fris kruidige boemboe - Ikan bakar

Gegrilde vis, ofwel ikan bakar, is een op Balinese manier geroosterde vis die zijn kruidige smaak dankt aan de heerlijke boemboe. Dit recept is met dorade, maar de boemboe is voor vele soorten vis en garnalen te gebruiken. Bijzonder fijn op de

BBQ, maar ook helemaal niet verkeerd in de grillpan op het fornuis.

2 personen

🕒 25 + 90 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 2 dorade, 350 g per stuk
- 🍷 2 limoenen
- 🍷 8 tenen knoflook
- 🍷 2 rode lombok
- 🍷 7 cm kurkuma wortel
- 🍷 4 cm gember wortel
- 🍷 1 el gemalen korianderzaad
- 🍷 3 kemiri noten
- 🍷 2 el olie
- 🍷 3 el ketjap manis
- 🍷 zout
- 🍷 peper gemalen, naar smaak

Materiaal: blender

Zo maak je het:

1. Maak 3 schuine inkepingen aan iedere zijde van de vis.
2. Pers de limoenen uit en besprenkel de vis met het sap.
3. Smeer de vissen in met ruim zout en leg ze minimaal 30 minuten weg in de koelkast.

Voor de boemboe

4. Schil knoflooktenen, kurkumawortel en gemberwortel en snij in grove stukken.
5. Snij de rode pepers in stukken.
6. Kneus de kemirienoten en maal alles samen met korianderzaad, ketjap en olie in de blender tot een papje.
7. Voeg peper toe naar smaak.

Bereiding

8. Haal de vis uit de koelkast en wrijf hem royaal in met de boemboe.
9. Let op dat je de boemboe ook diep in de aangebrachte inkepingen wrijft.
10. Laat minimaal 1 uur intrekken in de koelkast.
11. Grill de vis op de barbecue of in een grillpan op het fornuis aan beide kanten tot de binnenkant door en door gaar en de buitenkant knapperig krokant is.

BRON: [AI](#)



Selamat makan