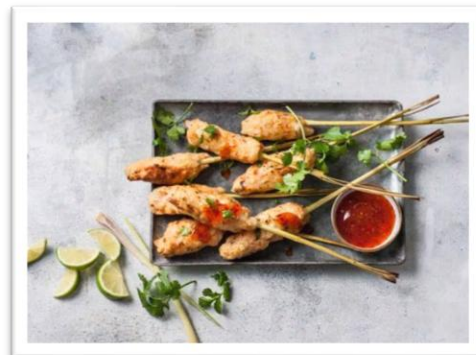




## Indische zeebaarskebab met citroengras - Ikan kakap putih serai

Een heerlijk gerecht van Indische zeebaars met citroengras (serai) maak je eenvoudig door de vis te combineren met aromatische specerijen zoals gember, knoflook en kokos.



**2 personen**

⌚ 30 + 10 minuten

**Dit heb je nodig:**

- ✎ 1 limoenblad
- ✎ 115 g zeebaars, diepvries
- ✎ 125 g rauwe gepelde roze garnalen, diepvries
- ✎ ½ stengel serai citroengras
- ✎ ½ rode peper
- ✎ 1 sjalot
- ✎ 1½ cm verse gember
- ✎ 1 teen knoflook
- ✎ ½ tl vissaus
- ✎ 25 g santen kokoscrème
- ✎ ½ tl donkere basterdsuiker
- ✎ ¼ tl zout
- ✎ 1 el eiwit
- ✎ 1 tl maizena
- ✎ ½ limoen
- ✎ 1½ el zoete chilisaus

**voor erover**

- ✎ korianderblad

**presentatie**

- ✎ bananenblad

**Materiaal:** vijzel (tjobek), staafmixer met bakje, 4 tapasprikkers of serai stengel, bakplaat met bakpapier

**Zo maak je het:**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Laat de zeebaars en garnalen en het limoenblad ontdooien.
3. Week de tapasprikkers in water.
4. Verwijder ondertussen het buitenste blad en de uiteinden van het citroengras en snijd in grove stukken.
5. Snijd het steeltje van de rode peper.
6. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten.
7. Snijd in stukken.
8. Snijd de sjalot in 4 parten.
9. Schil de gember en snijd in grove stukken.
10. Halveer de knoflook.
11. Doe het citroengras, de peper, sjalot, gember, knoflook, vissaus, santen, suiker en het zout in het bakje van de staafmixer.
12. Maal alles tot een boemboe.
13. Snijd de limoenblad in flinterdunne reepjes van 1 mm.
14. Verwijder de huid van de vis.
15. Hak het visvlees en de garnalen fijn.
16. Doe alle vis met de boemboe, limoenblad, het eiwit en de maizena in een kom en meng alles met je handen goed door.
17. Verdeel het vismengsel in 4 gelijke porties en kneed elke portie om een tapasprikker of serai stengel.
18. Druk goed aan.
19. Leg de kebabs op een met bakpapier beklede bakplaat.
20. Bak de viskebabs in het midden van de oven in ca. 10 minuten goudbruin en gaar.
21. Boen ondertussen de limoen schoon, rasp de groene schil en pers de vrucht uit.
22. Roer het rasp door de chilisaus en breng op smaak met het sap.
23. Neem de kebabs uit de oven en serveer met de saus.
24. Serveer de kebabs op een stuk bananenblad.

**TIP:** Je kunt de boemboe ook in de vijzel (tjobek) maken, dit duurt zeker 10 minuten

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

*Selamat makan*