



met de vis is het geweldig!

Makreel in pittige boemboe - Pepesan

Het geheim van goede pepesan is het kemangiblاد. Kemangi is een plant die sterk op basilicum lijkt, en ook wel wat van de smaak heeft, maar daarnaast ook een scherpe citroensmaak. Niet om zo te eten, maar gestoomd



2 personen

⌚ 40 + 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 makreel
- 1 el tamarinde
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 rode lombok
- 1 groene lombok
- 4 kemirnoten
- 4 limoenblaadjes (dahoen djerok)
- 4 blaadjes citroenbasilicum (dahoen kemangi)
- 1 stengel citroengras (sereh)
- 2½ cm gember (djahe)
- 2½ cm laos wortel
- 2½ cm kurkuma (koenjit)
- 1 groentebouillonblokje
- ½ el tomatenpuree
- 4 cherrytomaten
- ½ el palmsuiker
- olie
- 2 bananenbladen (pisangblad)

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, keukenpapier, zeef, aluminiumfolie

Zo maak je het:

1. Snijd de makreel in tweeën.
2. Meng de tamarinde of azijn met water en doe er de moten vis in.
3. Zorg dat ze helemaal zijn ondergedompeld en laat ze minimaal 30 minuten weken.
4. Zo gaat het visluchtje er van af.
5. Droog de vissen met keukenpapier.
6. Verhit een pan met een laagje olie van zo'n 2 cm en bak de makreel in circa 7 minuten bruin.
7. Laat de moten makreel uitlekken in een zeef.

Maak de boemboe

8. Pel de ui en knoflook en snijd in grove stukken.
9. Snijd de lomboks of rawits grof en plet ze samen met de ui, knoflook, gember, laos, koenjit en kemirnoten met de tjobek en oelekan (vijzel) of gebruik een keukenmachine.
10. Verhit 5 el olie in een pan en fruit het mengsel circa 4 minuten.
11. Voeg de limoenbladeren, sereh, dahoen kemangi, bouillonblokjes, palmsuiker, cherrytomaten en tomatenpuree toe en bak de boemboe ongeveer 3 minuten.

Maak pakketjes

12. Plaats iedere moot vis op een stuk aluminiumfolie of pisangblad.
13. Bedek de gebakken makreel met lekker veel boemboe.
14. Vouw de pakketjes dicht en stook de pepesan circa 1 uur in een voorverwarmde oven op 150°C.

TIP: Wat de ikan (dat is Indonesisch voor vis) betreft: elke visboer heeft gerookte makreel. Maar verse makreel moet je soms van tevoren bestellen. Houd daar wel even rekening mee als je pepesan wil maken.

BRON: AI

Selamat makan