



Vis en groenten in zoetzuur - Ikan dan sayuran asam manis

Een heerlijk visgerecht met knapperige groenten in zoetzure saus. Laat je niet afschrikken door de lange ingrediëntenlijst, want de bereiding duurt niet langer dan 20 minuten! Serveer de vis en groenten in zoetzure saus als onderdeel van een

Indische rijsttafel, of serveer als hoofdgerecht met wat gekookte rijst of mie erbij.

2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 olie om in te bakken
- 🍴 1 ui, fijngesnipperd
- 🍴 1 knoflookteen, gepeld en fijngehakt
- 🍴 ½ rode peper, zonder zaadjes en fijngehakt
- 🍴 ½ groene paprika, in repen gesneden
- 🍴 ⅓ peen, geschild en in plakjes gesneden
- 🍴 2 el rijstazijn
- 🍴 2 el ketjap manis
- 🍴 4 el ketchup
- 🍴 2 el suiker
- 🍴 ½ stengel citroengras, gekneusd
- 🍴 ¼ komkommer, in stukjes gesneden
- 🍴 ¼ blikje bamboescheuten op sap, uitgelekt
- 🍴 ½ klein blikje ananasstukjes op siroop, uitgelekt
- 🍴 1 bolletje gember (uit potje op siroop), fijngehakt
- 🍴 1 el rijstwijn
- 🍴 ½ bosje lente-ui, in ringen gesneden
- 🍴 ½ bakje taugé
- 🍴 300 g witvis, in stukken gesneden

Materiaal: wok

Zo maak je het:

1. Verhit de wok met wat olie en fruit de ui, knoflook en het pepertje tot de ui zacht is.
2. Voeg de paprika en wortel toe en bak verder totdat ze iets zachter zijn.
3. Zet het vuur hoger en voeg de azijn, ketjap, ketchup, suiker en het citroengras toe.
4. Breng aan de kook om de suiker op te lossen en zet het vuur weer lager.
5. Voeg de komkommer, bamboe, ananas, gember en rijstwijn toe en warm een paar minuten door.
6. Voeg de lente-ui, taugé en vis toe en kook zachtjes met de deksel op de pan verder tot de vis gaar is.

BRON: [AI](#)



Selamat makan