

Ingrediënten voor 4 personen

4 velletjes aluminiumfolie 4 kleine verse makrelen, zonder kop (eventueel gefileerd voor het kruidenmengsel 3 eetlepels olie 3 uiene, fijngehakt 3 rode pepers (zaadjes eventueel verwijderd als je van niet te pittig houdt) 2 teentjes knoflook 1 theelepel sambal oelek 2 blaadjes salam (toko) of laurier 2 limoendblaadjes (djeroek peroet), toko 3 eetlepels limoen- of citroensap 1 eetlepel goela djawa (fles) 2-3 eetlepels ketjap manis 1-2 eetlepels gemberwortel, geraspt 1 klein blikje tomatenpuree zout naar smaak

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pikante Indonesische makreel

Lekker pittig in aluminiumfolie in de oven

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Leg de aluminiumfolie op het aanrechtblad.

Bereidingswijze

Verhit de olie in een pan en bak hierin de ui, rode peper, en knoflook 5 minuten. Voeg de sambal, salam, limoenblad, citroensap, suiker, ketjap, gemberwortel en zout toe en bak alles nog 5 minuten. Voeg het blikje tomatenpuree toe en roer goed om. Leg de makreel op de folie en smeer het kruidenmengsel op de makrelen. Sla de aluminiumfolie dicht en leg in een schaal of op de bakplaat in de oven. Laat dit 20 minuten a een half uurtje in de oven garen.

Serveertips

Lekker met witte rijst en een komkommer(salade).