

## Ingrediënten

tomaat ui paprika schaaldieren  
en vis, cocos, bakbananen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Surinaams  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## tapado

### Vorbereiding

Saus maken en cocos mixen en zeven

### Bereidingswijze

Voor saus tomaat, ui en rode paprika, goed fruiten en mixen in een mixer en voeg dan wat thym en laurel toe pond schone garnalen, 6 krabben, 1 zeeslak in stukken, inktvis in stukken en red snapper apart gebakken, groene en rijpe bakbanaan in stukken van 2 en een halve cm. .Maak van het cocosvlees een melk in de mixer en zeef en knyp die uit ongeveer 2 liter. Doe in de pan stukjes gemengd groen en rijpe bkbanaan daarop de garnalen en inktvis en etc en daarop wat saus en zo verder is alles in de pan giet Niet te lang laten koken, bak de vis en serveer op een bord met daarop een gebakken vis.daarop de