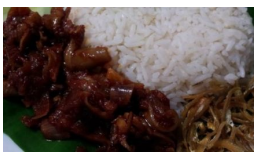


Ingrediënten voor 4 personen

500 g schoongemaakte inktvis 4
eetlepels olie 1 eetlepel
tamarindepasta 2.4 dl water zout
gemalen ingrediënten: 3 tenen
knoflook 3 sjalotjes 2 cm gember
1/2 eetlepel witte peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Wereld
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Inktvis op de Wijze van de Cocoseilanden

Een eenvoudige en snelle manier om lekkere inktvis te bereiden. Lekker met kokosrijst. Ter info de "Cocoseilanden zijn twee atollen ten zuidwesten van Java in de Indische Oceaan, halverwege tussen Australië en Sri Lanka."

Bereidingswijze

-Meng in een klein kommetje de tamarindepasta met het water. Gebruik hiervoor uw vingers. Giet het tamarindewater vervolgens door een zeefje. -Vermaal de gepelde knoflook, de gepelde sjalotjes, de gember en de peper met behulp van een keukenmachine tot een pasta. -Verhit de olie in een wok en roerbak de pasta circa 5 min, totdat de olie boven komt drijven en het mengsel geurig is geworden. -Voeg het tamarindewater en zout naar smaak toe. Laat alles een beetje indikken. -Voeg de inktvis toe en roerbak tot die net ondoorzichtig is geworden " zorg ervoor dat het gerecht niet te gaar wordt, want dan wordt de inktvis taai ! -Breng het gerecht in een verwarmde schaal over of serveer de inktvis met gestoomde rijst of Nasi Lemak

Serveertips

Tamarinde is ingekookt sap van de tamarindevrucht met een fris zuur zoete smaak. Geeft een verfijnde zuur zoete smaak aan oosterse schotels en marinades.