

Ingrediënten

1 kg kabeljauw of koolvis, in moten 2 e olie 1 ui, fijn 1 teentje knoflook, fijn of 1/4 t knoflook poeder 1 t laos 75 ml ketjap manis (ABC) 1/4 t witte wijnazijn 1/2 t sambal

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Vis met ketjap in aluminiumfolie

Zien ook mijn artikel: Nasi of bami speciaal Deze gerecht kan ook heel goed op de BBQ bereid worden.

Bereidingswijze

1. Fruit ui met knoflook in olie tot glazig en zacht. 2. Pureer uien en meng knoflook, laos, ketjap, azijn en sambal erdoor. 3. Wrijf vis in met deze mengsel. 4. Vet de aluminiumfolie in met olie. 5. Verpak elk vis moot afzonderlijk in aluminiumfolie. 6. Bak vis tot gaar bij 220°C voor zo 20-30 min. 7. Knip aluminiumfolie open in een ster vorm.

Serveertips

Eten met rijst en groenten op een bord een vis-moot in aluminiumfolie op een apart bordje. Schep van vis en saus bij .rijst en groenten. Zien ook mijn recept Boemboe Bali Ikan die is ook een echt lekker Indonesisch vis gerecht. ***

