

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
50 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Ikan Brenkes

- 500 g stevige witte visfilet en/of rauwe gamba's
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 1 rode peper
- 2 kemiri noten
- 3 djerok purut blaadjes (citroenblad)
- 1 cm santen
- ½ limoen
- 1 tl zout
- 1 tl tamarinde pasta (assem)
- 1 tl trassi
- 1 tl palmsuiker
- 2 tl sambal oelek
- 8 takjes koriander (garnering)
- Bananenblad voor het maken van de pakketjes. Of aluminiumfolie

Ingrediënten gemarineerde komkommer

- 1 komkommer
- 3 cm gember
- 3 el rijstazijn
- 1 ½ el suiker
- 1 tl zout

Bereidingswijze

Ikan Brengkes

1. Hak de kemirimoten grof en rooster ze in een droge steelpan.
2. Maak de sjalot en knoflook schoon en snijd grof.
3. Haal de middennerf uit de djerok purut blaadjes en pers de limoen.
4. Doe alle ingrediënten in de hakmolen en draai tot een pasta. In de Indonesische keuken heet zo'n pasta een Boemboe
5. Snijd de vis in blokjes van 1½ cm en meng goed met de boemboe.
6. Knip 8 stukjes van 15 centimeter van het bananenblad of knip 30 centimeter van de aluminiumfolie en knip die in 8 stukken.
7. Leg in het midden van ieder vel een achtste deel van de vis.
8. Vouw de vellen tot een pakketje door eerst de zijkanen over de vis te vouwen. Vouw dan de beide uiteinden naar elkaar toe en rol die op tot er een strak pakketje ontstaat.
9. Laat de vis ongeveer 30 minuten marineren in de koelkast. (maak intussen de komkommer)
10. Stel de stoomoven in op 80°C
11. Leg de pakketjes in een gaatjes pan en stoom ze in 10 minuten in de stoomoven ¹ op 80 °C gaar.

Gemarineerde komkommer

1. Schil de komkommer en halveer in de lengte.
2. Schraap de zaadjes eruit met een theelepel en snijd in dunne plakjes.
3. Schil en rasp de gember of snijd in hele kleine blokjes.
4. Doe alle ingrediënten in een kom, meng goed en zet minimaal 30 minuten weg op kamertemperatuur.

Opmaken en serveren

1. Serveer de vispakketjes opgevouwen op het bananenblad met de gemarineerde komkommer
2. Garneer met de verse koriander.

TIPS

¹ Het voordeel van de stoomoven is dat je de temperatuur op 80°C kunt instellen. De structuur van de vis blijft dan sappiger en steviger met een fijnere smaak.

Als je geen stoomoven hebt, kan je de vispakketjes ook in 10 minuten gaar stomen in een stoompan. De structuur en sappigheid van de vis wordt iets droger dan in de stoomoven op 80°C.