

Ikan Bali

500 gr kabeljauw of andere vis zoals schelvis

2 ui

2 el sambal oelek of lomboks

1 tl laos

1 djahé

1 el gula djawa

2 el ketjap kaki tiga

2 tomaten

1 el tamarinde

1 el citroensap

peper zout

bloem

Vorbereiden

Vis inwrijven met zout, peper en citroensap en met bloem bestuiven en in olie bakken.

Tomaat snijden (eventueel ontvellen)

Ui en lomboks schoonmaken

Bumbu

ui snipperen en met sambal, laos en djahé fijnwrijven

Bereiding

Bumbu in de olie fruiten

De andere ingrediënten en wat water toevoegen. Daarna de vis in de saus leggen en nog 5 minuten sudderen.