

Gerookte makreel



Hoofdgerecht

vis

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 40 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 2 grote gerookte makrelen, schoongemaakt (ongeveer 500 gram visfilet)
- 4 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 4 stengels sereh
- 8 dikke plakjes laos
- 8 limoenblaadjes
- 1 tl trassi
- 1 el azijn
- 2 tl (palm)suiker
- 1 el ketjap manis
- 1 el olie

- 4 el sambal badjak of andere gebakken sambal
- peper en zout

Bereidingswijze

1. De hoeveelheden komen echt niet zo nauw, doe het een beetje op gevoel. Je begint met het maken van de boemboe. Hiervoor hak je de sjalotjes en de knoflook heel fijn, of doe ze in een keukenmachine. Gebruik een kleine hoge pan en fruit het knoflook en sjalotmengsel zacht in een eetlepel olie tot deze lichtgekleurd zijn. Doe hierbij de sambal en zet het vuur wat hoger en zorg dat de sambal een beetje bakt en zijn scherpte wat afneemt. Nadat je de sambal een minuut of twee hebt gebakken voeg je alle andere ingrediënten toe, behalve de sereh en de makreel. Dit mengsel laat je op een heel zacht vuurtje ongeveer 10 minuten pruttelen. Hierna is het tijd om de pakketjes te maken.
2. Scheur een stuk aluminiumfolie af en leg hierop een stuk makreel en besmeer dit met een dikke laag van de boemboe. Leg hierop een stengel sereh en vouw het pakketje goed dicht. Ik vind het altijd leuk om elke vis apart te doen, maar je kunt ze ook samen in een groot pakketje doen. Zorg dat je deze dubbel verpakt om lekken in de oven te voorkomen. Doe ze daarna in een ovenschaal, maar als alternatief kun je ze bijvoorbeeld ook gerust op de BBQ leggen. Na ongeveer 30 minuten op 180 graden is je Pepesan klaar.

Tenslotte

Bovenstaand gerecht heet in Indonesië **Pepesan Ikan** en is een heerlijke combinatie van gerookte makreel met veel sambal en typisch Indische smaken. Als je van pittig eten en makreel houdt, moet je dit echt een keer proberen. Je stoomt de gerookte makreel samen met de boemboe – die je in een mum van tijd zelf maakt – in een aluminiumpakketje in de oven tot de vis heerlijk mals is en alle smaken van de boemboe heeft opgenomen. Wat ik ook erg lekker vind is een **Broodje gerookte makreel met radijs**. Bij de visstal koop ik het regelmatig gewoon een broodje makreel, maar thuis maak er dit mooie lunchgerecht van. Was 1 kraakvers bosje radijsjes en het loof grondig, zodat er geen zand meer in zit. Snijd de radijsjes in piepkleine blokjes. Meng 6 el zure room, 2 el mayonaise, 3 tl mierikswortel naar smaak en een kneusje citroensap door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Meng de radijsjes erdoor. Haal het vel van 1 gerookte makreel en het visvlees van de graten. Snijd 4 witte pistolets open, beleg ze met de knapperige radijsloof. Verdeel er de makreel en de radijssalade over. Tot slot een **Gerookte makreelsalade**. Meng 500 gr smaak of snacktomaatjes (TomBons) met 1 in reepjes gesneden Granny Smith of andere zure appel), 1 in blokjes gesneden avocado, 4 el citroensap, 3 el olijfolie, zout en peper naar smaak en laat dit 5 min. marineren. Meng 300 gr gerookte makreel schoongemaakt en in stukjes, 16 basilicumblaadjes en de helft van 1 ui in dunne ringen gesneden ui met de tomaatjes, appel en avocado. Meng er voorzichtig 50 gr rucola door de salade. Bestrooi de salade voor serveren met de overgebleven helft van de uienringen.