

## **Indische Reistafel Barsfilet en Nasi**

**Ikan Mentega** (Baarsfilet met boter-ketjapsaus) ( 4 personen)

**Ingrediënten:** olie, 4 baarsfilet van ca. 300 gr, 4 teentjes knoflook, 100 gr. roomboter, 1 rode lombok (chilipeper), 350 ml. Ketjap manis, peterselie, 1 rode ui, 1 ei, peper (naar smaak), 1 el aardappelmeel, (zout naar smaak), scheutje witte wijn.

### **Bereiding:**

- Pel de ui en de knoflook en snijd ze fijn.
- Was de lombok en hak hem fijn.
- De visfilets afspoelen met water en droogdeppen met keukenpapier.
- Het ei kloppen.
- Zout en peper op de vis strooien, daarna de vis insmeren met het losgeklopte ei en aardappelmeel.
- De vis in een pan met een ruime hoeveelheid olie ca. 6 minuten bakken tot de vis krokant is.
- In een wok of steelpan 100 gr. roomboter smelten, de ui, de knoflook en de lombok erbij doen en ca. 2 tot 3 minuten goed bakken.
- Dan het vuur laag zetten en de ketjap erbij doen (op hoog vuur verbrandt de ketjap). Als de ketjap kookt een scheutje witte wijn toevoegen.
- Aardappelmeel met koud water mengen en hiermee langzaam de saus binden.
- De vis op een voorverwarmde schaal leggen en de saus erover heen scheppen.
- Versieren met een toefje peterselie en een stukje rode lombok.

Serveren met Nasi Koening en Sajoer Tjampoer.

## **Nasi koening**

(4 personen)

**Ingrediënten:** 1 stengel sereh (citroengras), 2 laurierblaadjes, 2 tl, kurkumapoeder (koenjit), 600 ml kokosmelk, 400 g droogkokende rijst (bijv. basmatirijst).

### **Bereiding:**

Voeg de sereh met de laurierblaadjes en kurkuma toe aan de kokosmelk en breng aan de kook. Roer de rijst erdoor en kook zachtjes circa 25 minuten (of volg de aanwijzingen op de verpakking). Verwijder voor het serveren de Sereh en laurier.

Deze in kokosmelk gekookte gele rijst zou geluk brengen en is daardoor een echt feestgerecht.'

Selamat makan!

Andere lekkere recepten vindt u ook in mijn kinderboeken:

**'Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger' ook in het Duits en 'Pippa and Paul, stories for the little World Citizens**

In de boeken gaat het om leuke en interessante verhalen over alledaagse gebeurtenissen en langs de zijlijn horen uw kinderen dat lekker en gezond eten belangrijk voor hen is om goed te kunnen leren en fit te zijn voor sport en spel.

**,Pippa and Paul, stories for the little world citizens' ISBN 9783961720651**

**„Pipke und Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger“ ISBN 9783943054880**

**„Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger“ ISBN 9789082479300**

Einige Bücher habe ich noch zu Hause – schreiben Sie mir!

**Alle Bücher sind auch als E-Buch zu erhalten!**

Bei Amazon.de und Bol.com

Demnächst auch in Italienisch!