Ikan Pepasan – Gerecht voor 6 personen

Een pittig gekruid gerecht (men kan ook garnalen gebruiken). Als makreel wordt gebruikt moet dit gerecht minimaal 6 uur voor het serveren worden bereid om de vis goed op smaak te laten komen. Hoe langer ze staat hoe lekkerder het gerecht wordt. Het gerecht kan dus gerust een dag voordien bereid worden, koel bewaren en voor opdienen opwarmen

Bereidingstijd: 90 minuten

Kooktechniek: Smoren

Soort gerecht: [Bijgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe

schaal + deksel

Ingrediënten

1 gerookte makreel [of eventueel 250 gr. middelgrote rauwe oedangs (garnalen)]

4 lomboks (Spaanse peper), ontpit en in halve schijfjes snijden

½ eetl. tamarindepasta (laten weken in 3 eetl. water en daarna de zwarte pitjes verwijderen)

1 bosje selderij

Zout en peper naar smaak

Boemboe ingrediënten

2 grote rode uien  
4 teentjes knoflook

4 fijngestampte kemirienoten

1 theel. trassi

2 theel. ketoembar (koriander)

1 theel. djinten (komijn)

1 eetl. sambal oelek

2 cm koenjitwortel (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) of 1 theel. koenjitpoeder

2 cm djahéwortel (*verse gember voor gebruik dun schillen*) of 1 theel. djahépoeder  
2 cm laoswortel (*verse laos voor gebruik dun schillen*) of 1 theel. laospoeder

3 djoeroek poeroet blaadjes (*eerst ontnerven*)

Het zachte onderste en binnenste gedeelte van 1 serehstengel of 1 theel. sereh

2 eetl. arachideolie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Ikan makerel ontgraten en in niet al te kleine stukken leggen. Tijdens de bereiding van de kruiden de makreel niet in de koelkast leggen maar even afdekken en op temperatuur laten komen.

Snijdt de lomboks door de lengte doormidden; ontpit ze en snijdt de helften vervolgens in halve schijfjes. Fruit de boemboe + lombok in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

Vervolgens de tamarinde & het water hiervan toevoegen (misschien wat extra water toevoegen wanneer nodig) zodat je een gladde saus krijgt.  
Breng een laagje van de saus in de schaal. Drapeer hierover de stukken makreel en daarover weer de rest van de saus.

Snijd de selderij fijn en strooi dit over het gerecht. Laat het geheel lekker intrekken in de koelkast voor 6 uur of meer.

Opwarmen in de magnetron, afproeven, evt. zout en/of peper toevoegen. Voor het serveren voorzichtig (de makreel mag niet uiteen vallen) en de makreel opdienen met een beetje saus.

Serveertips

Lekker met witte rijst, frisse atjar ketimoen, sajoer lodeh en kroepoek

 