Ikan Teri met katjangs (en evt. gefruite uitjes)

Ikan Teri koopt men bij de Toko in zakjes van 100 gram. Het kan bij de rijsttafel maar ook als aperitief bij de borrel gegeten worden. Ikan Teri zijn zoute visjes die samen met ongezouten pinda’s gegeten worden.

Voor het CGD diner leggen we 6-8 visjes op het opdienbord. Hier bovenop leggen we 2 theel. ongezouten pinda’s, en om de smaak helemaal perfect te maken kan men nog 1 theel. gefruite uitjes toevoegen.

In principe eet men per schep 1-2 visjes met 3-5 pinda’s en wat gefruite uitjes.