Gegrilde makreel met ketjap

Gebruikte Bresc producten

Bresc Gehakte sjalot 1000g

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bresc Knoflookpuree 1000g

Bresc Madras 450g

Ingrediënten

10

- 20 makreelfilets
- 375 g witte rijst
- 125 g gebakken uitjes
- 25 g Sambal Badjak

Voor de zoetzure komkommer:

- 5 komkommers
- 5 stengels lente-ui
- 8 dl natuurazijn
- 1 dl water
- 250 g suiker
- 50 g Bresc Madras
- peper en zout naar smaak

Voor de ketjap-lak:

- 500 g Bresc Sjalotten gehakt
- 25 g Bresc Knoflookpuree
- olijfolie om aan te zweten
- 25 g Bresc WOKpeper
- 40 g Bresc Gemberpuree
- 6 dl ketjap medja
- 1 dl gembersiroop

Bereidingswijze

Maak voor de zoetzuur de komkommer en lente-ui schoon. Snijd er reepjes van. Breng het water samen met de azijn en de suiker aan de kook. Voeg de madras toe.Breng op smaak en koel terug. Giet het mengsel op de komkommer. Hak de helft van koriander en meng samen met de lente ui erdoor. Laat even trekken.
Fruit voor de lak de ui, knoflook, gember en Wokpeper aan en blus af met ketjap en gembersiroop. Kook het in tot gewenste dikte. Stoom de rijst en houd warm. Marineer de visfilets met de lak en steek de barbecue aan. Grilleer de markreelfilets goed op de huid en draai ze om. Lak ze nog af en toe.
Serveer de makreel op de rijst met de komkommer, sambal en uitjes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000