

# *Pepesan in de oven*

Ingrediënten:

4 visfilets (Klassiek is met gestoomde makreel of gerookte makreel)  
(Makreel, Kabeljauw, Victoriabaars, Snapper, Zalm, etc.) van ongeveer 150 gram per stuk

boemboe Pèpèsan:

2 grote uien, gesnipperd  
4 teentjes knoflook, gesnipperd  
4 kemirnoten, gekneusd  
2 rode lomboks, in fijne ringetjes  
1 theelepel sereh  
1 theelepel laos  
2 theelepels koenjit  
1 theelepel ketoembar  
1/2 theelepel trassi  
2 eetlepels limoensap  
2 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel vissaus  
1 eetlepel tamarinde pasta  
1/8 blok santen



In plaats van de afzonderlijke kruiden kan ook gebruikt worden de Kerrie djawa.  
Benodigheden: keukenmachine, alufolie

Bereiding:

Alle ingrediënten behalve de olie in de keukenmachine tot een pasta draaien met als het kan de impuls-knop.

Daarna de pasta in een pannetje in de olie fruiten tot die vreselijk lekker gaat ruiken.

Vervolgens de vis goed insmeren met de boemboe, een blaadje djeroek purut er op leggen en inpakken in pisang blad of alufolie.

Dan garen in oven die op 200 graden staat gedurende 45 minuten.

Kijk ook op: [www.pcstef.nl](http://www.pcstef.nl)