

## Ikan Boembœ Bandoeng

### Ingrediënten

makreel  
sojaolie  
laos  
trassi  
uien (gesnipperd)  
suiker  
knoflook (gesnipperd)  
sambal oelek  
sereh  
water  
assem

### Bereiding

Maak de makreel schoon, snij deze in mootjes en bak deze in sojaolie. Voor de saus; verhit wat soyaolie in de pan, fruit de laos met de gesneden uitjes en wat suiker en doe de trassi en de gesneden knoflook erbij. Voeg wat water toe en daarna flink wat sambal oelek, doe de gekneusde sereh erbij met een scheut assem en laat dit alles onder goed roeren zachtjes inkoken. Eventueel nog wat water toevoegen. Leg de gebakken makreel in een ovenschaal en giet wat van de saus er overheen en laat de Ikan Boembœ Bandoeng daarna in de oven nog even goed warm worden.

