**BOEMBOE BALI VIS (2 personen)**

Nodig:

250 g pangasiasfilet

1 grote ui

1 teentje knoflook

1 eetlepel olie

2-3 theelepels sambal oelek

1 theelepel laos

1 theelepel djahé

zout

1-2 eetlepels ketjap manis

1 theelepel citroensap

Bereiding:

Snijd de vis in blokjes. Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn. Verhit de olie en bak de ui, knoflook, sambal, laos en djahé. Voeg de vis toe en bak deze mee. Voeg eventueel wat zout naar smaak toe. Voeg dan de ketjap toe en maak de boemboe bali op smaak af met citroensap.