Gebakken Vis met Sambal.

|  |  |
| --- | --- |
|    \* 500 gr. kabeljauw of schelvisfilets, | \* 2 eetl. ketjap manis, |
|    \* 1 grote ui, | \* sap van 1/2 citroen, |
|    \* 1 teentje knoflook, | \* 5 eetl. olie. |
|    \* 2 theel. samabl oelek, |   |

   Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn.

   Maak de olie heet in een koekenpan en bak daarin de vis aan beide zijden bruin en gaar.

   Doe hem op  een schotel.

   Meng de ui, knoflook en sambal goed door elkaar. Wie bang is voor heet, kan een deel van

   de sambal vervangen door tomatenpuree.

   Doe de kruiden bij de hete olie en bak ze tot de uien goudbruin zijn. Voeg er de ketjap en

   het citroensap aan toe.

   Giet dit sausje warm over de gebaaken filets. (Pikant gerecht voor 2 personen).