

# Cambodjaans vispakketje

---



## ***Ingrediënten (4 personen)***

1 citroen

2 cm gemberwortel

2 teentjes knoflook

1 eetlepel sesamzaad

2 eetlepels olie

2 eetlepel Japanse sojasaus

1 eetlepel sesamololie

1 eetlepel Thaise vissaus

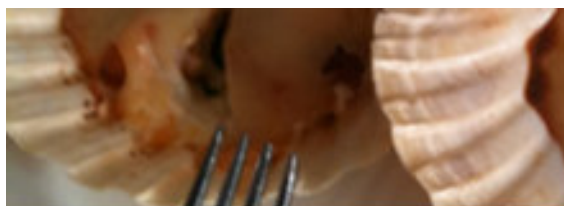
4 kabeljauwhaasjes (100 – 150 gram)

## ***Bereiden***

Oven voorverwarmen op 220 graden Celsius. Citroen halveren, uitpersen en in een kleine kom doen. Gemberwortel schillen en in kleine luciferdunne reepjes snijden. Meng de gember met de citroen. Knoflook pellen en in een droge koekenpan de sesamzaadjes zacht roosteren tot ze net verkleurd zijn. Op schotel laten afkoelen. In de koekenpan olie verhitten, de knoflook erboven uitpersen en 1 minuut zachtjes bakken (dus niet bruin laten worden). Knoflookolie over de gemberreepjes gieten. Sojasaus, sesamololie en vissaus toevoegen en mengen. Klein scheutje gembersiroop toevoegen. Wees niet te zuinig met de hoeveelheid saus.

4 aluminiumvellen (20 x 30 cm) klaarleggen met daarop kabeljauwhaasjes (niet kopen bij de supermarkt maar vishandel, wereld van verschil). De saus verdelen en de aluminiumvellen tot goed gesloten (!) pakketjes dichtvouwen. Circa 15 minuten op bakplaat o.i.d. in het midden van de oven gaar laten worden.

Serveren met een simpele maar smaakvolle rijst. Pandanrijst koken en daaraan toevoegen 1 kleine gesneden rode peper (naar smaak) en fijngehakte cashewnoten. Een klein scheutje vissaus geeft een extra verdieping aan de rijst. Handvol gehakte koriander toevoegen. Sesamzaadjes over de kabeljauwhaasjes strooien.



**EETSNOB**