

# Ikan Pepesan Marine

Ingredienten :

*4 gestoomde makreel of gerookte makreel van 150 gram per stuk*  
*2 grote uien gesnipperd*  
*4 teentje knoflook gesnipperd*  
*4 kemirienoten gekneusd*  
*2 rode lomboks in ringetjes*  
*1 theelepel sereh*  
*1 theelepel laos*  
*1 theelepel ketoembar*  
*½ theelepel trassi*  
*2 eetlepels limoensap*  
*2 eetlepels olijfolie*  
*1 eetlepel vissaus (Nam Pla)*  
*1 eetlepel tamarinde pasta*  
*¼ blok santen*



## Bereiding

Alles behalve de olie tot een pasta wrijven

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

Vervolgens de vis goed insmeren met de boemboe, en inpakken in de aluminium folie.

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