



Gekruide pijlinktvis met gemberpepersaus

Ingrediënten (voor 4)

- 4 x 100 g pijlstaart
- 140 ml suikerwater
- 30 ml limoensap
- 30 ml Vietnamese vissaus
- 25 g geschilde gember
- 12 g Spaanse peper
- ½ pilipili (chilipeper)
- ½ bosje rau ram (preaw leaf/Vietnamese koriander)



Bereiding

Saus

Meng suikerwater, limoensap en vissaus. Snij de gember en peper in stukken, draai tot pasta in een keukenmachine, meng met de vissausvinaigrette.

Pijlinktvis

Maak de pijlstaarten schoon, dompel 1 minuut in kokend water.

Presentatie

Snij de inktvis in stukken, overgiet met gemberpepersaus, Snij 20 blaadjes rau ram in fijne reepjes. bestrooi met rau ram.