

## **VISMOUSSE IN BANANENBLAD**

### **Otak Otak (Maleisië)**

#### **Benodigdheden (6 pers)**

- 600 gr visfilets
- 1 eetl suiker
- zout
- 12 citrusbladen (djoeroek poeroet)
- 12 polygonumbladen
- 12 stukken bananenblad van ongeveer 20 cm<sup>2</sup>
- specerijenpasta (zie hieronder)

#### **Bereidingswijze**

- visfilets heel fijn hakken
- visfilets mengen met de suiker, zout, polygonumbladen en specerijenpasta
- een grote kookpot water aan de kook brengen, dompel er een vierkant bananenblad enkele seconden in tot het buigzaam is, onmiddellijk droogdeppen met een keukenhanddoek
- leg het bananenblad met de glanzende kant onder op een werkvlak
- schep 2 tot 3 eetlepels vispasta onderaan in het midden van het blad, hierop een citrusblad leggen en een paar keer omvouwen tot een kleine rechthoek
- uiteinden dicht maken met cocktailprikkers
- bananenbladpakjes een paar minuten aan elke kant grillen op de barbecue of op of onder een elektrische grill
- lauw serveren

#### **specerijenpasta**

- 6 chilipepers (of minder naar keuze)
- 5 geblancheerde amandelen
- 3 stengel citroengras (alleen het malse binnenste)
- enkele plakjes verse laoswortel
- 4 tenen knoflook
- 3 kleine sjalotjes
- 1 plakje van 3 mm garnalenpasta (trassi)
- ½ koffiel geelwortelpoeder
- enkele plakjes gember
- ongeveer 2,5 dl dikke kokosroom

doe al deze ingrediënten in een vijzel of blender en stamp of draai tot een gladde pasta, voeg zo nodig wat kokosroom toe om het fijnmaken makkelijker te maken, doe de pasta in een kom en klop er de overgebleven kokosroom door

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

