

ปลาทอดขมิ้น Pla Tod Kamin Gefrituurde vis met kurkuma



Ingrediënten

3 sardines (schoongemaakt) · 50 g look · 35 g verse kurkumawortel · snuifje zout · sap van 1 limoen · ½ l zonnebloemolie (om de vis te frituren)

Bereiding

- Plet de look en de kurkumawortel fijn in de vijzel
- Vermijd te grote stukken
- Maak diagonale insnijdingen in de sardines
- Kruid met zout
- Strijk de look- en kurkumapulp zachtjes op de vis zodat het aroma er kan indringen
- Laat 10 minuten marinieren en verwijder daarna de pulp
- Doe de olie in de wok en frituur de vis
- Frituur de vis 2 minuten aan elke kant
- Gebruik een spatel om te voorkomen dat de vis aan de bodem kleeft en aanbakt
- Haal de vis uit de wok en laat uitlekken op keukenpapier
- Neem vervolgens de kurkuma- en lookpulp en frituur die op een mediumvuur tot hij krokant/goudbruin is
- Voeg alles samen en besprenkel met limoensap

Oorsprong
Zuid-Thailand

Voor 2 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Keukengerei
Wok en spatel