

Hete makreel

www.kookjemee.nl

Hete makreel

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 20

Ingredienten:

2 gerookte makrelen

blikje cocosmelk

sambal brandal

Bereidingswijze:

Ontdoe de makrelen van kop, vel en graten.

Smeer de helften aan beide kanten lekker in met sambal brandal en doe ze dan in een ingevette(olijfolie)ovenschaal.

Giet er een half blikje cocosmelk bij en laat goed doorwarmen in een op 180gr voorverwarmde oven. Lekker met een frisse komkommersalade en rijst(basmati).

Geef er een paar sambal eitjes bij.

Sambal eitjes :hard gekookte eieren even bakken in olie en een eetlepel sambal oelek.

Geef er kroepoek bij,mmmmmm



Dit recept is keer bekeken.