

PLaa thod Kratiam prikthai  
ปลาทอดกระเทียมพริกไทย



**Gebakken Zeebaars met knoflook en peper**

**Ingrediënten:**

600-800 gram Zeebaars (schoon)  
4-6 tenen knoflook  
1 kleine eetlepel Zwarte peper  
 $\frac{1}{2}$  wortel Kha min of Koenjit  
2-3 taken koriander  
1 groot eetlepe oestersaus  
1 eetlepel vissaus  
 $\frac{1}{2}$  eetlepel suiker  
 $\frac{1}{2}$  kopje water  
maizenameel  
zonnebloemolie



**Bereiding:**



Snij de vis naar links en recht in streepjes.



Bestuiven het met maizena beiden kanten en laat dit even staan.



Stamp de Kha min fijn tot een pasta, voeg de knoflook erbij en stamp dit verder totdat knoflook fijn een pasta is. Vervolgens de zwarte peper toevoegen en stamp alles fijn een pasta.



Doe voldoende olie in een ruime wokpan en verwarm dit tot 160 graden. Leg de vis langzaam erin,



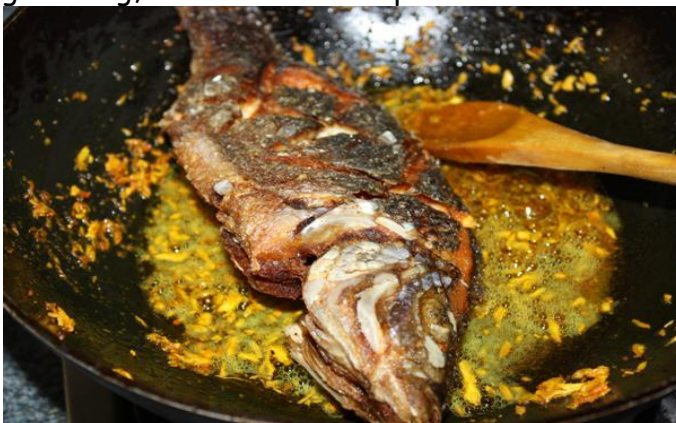
bak de vis beiden kanten ongeveer 10 minuten totdat vis gaar en goudbruin is dan uithalen.



Neem 3-4 eetlepels bakolie en bak hierin de knoflookpasta tot het goudbruin dan uitzetten.



Schep 2 eetlepels van deze knoflook uit de olie in een kommetje en bewaar dit apart voor garnering, laat de rest in de pan.



Verwarm deze bakolie op laag vuur, leg de vis erin en schep de bakolie over vis.



Leg de vis op het bord, strooid dit met restant van de knoflook erop en de koiander over. Dan serveren.