Hoofdgerechten / Vietnam

Vietnamese karamelvis (Cá Kho Tộ)

Meerval gestoofd in een Vietnamese karamel van gepolijste suiker en vissaus in een aarden pot totdat de saus is gereduceerd tot een plakkerig, gelakte glazuur en de vis in zoetzoute, diep hartige vlokken valt.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Meervalsteaks (cá tra), 3 cm dik
- ☐ 45 ml Vissaus
- ☐ 60 g Sjalotten, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 10 g Verse gember, dunne muntjes
- ☐ 3 g Zwarte peper, grof gemalen
- ☐ 60 g kristalsuiker (voor karamel)
- ☐ 120 ml Jong kokoswater (of water)
- ☐ 3 teentjes Knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 1 hele verse rode chili, in plakjes gesneden
- ☐ 15 g Groene ui, in plakjes gesneden

Zo maak je het.

01 Voeg in een aarden pot of een kleine, zware pan op middelhoog vuur de suiker in een gelijkmatige laag toe zonder te roeren. Kijk hoe de suiker aan de randen begint te smelten en amberkleurig wordt (ongeveer 3 minuten). Kantel de pan pas daarna voorzichtig om een gelijkmatig smelten te bevorderen; roer niet met een lepel, anders kristalliseert de pan. Kook tot de karamel diep mahoniebruin is (niet zwart) en naar bittere toffee ruikt. Dit is de bepalende smaak van kho tộ: een donkere, licht bittere karamel die de zoute vissaus in evenwicht brengt.

02 Giet de vissaus in de hete karamel (waarschuwing voor spatten!). Voeg het kokoswater toe en roer – het mengsel zal intens borrelen en de karamel zal vastlopen voordat het weer oplost. Voeg de sjalotten, knoflook, gember, chili en zwarte peper toe. Leg de meervalsteaks in een enkele laag in de pan en schep de karamelsaus erover. Dek af en laat 15 minuten op middellaag vuur sudderen, waarbij u de vis na 8 minuten één keer omdraait.

03 Ontdek de pot en verhoog het vuur tot middelhoog. Laat de saus sudderen en bedruip de vis voortdurend met een lepel, gedurende 5-8 minuten, totdat de saus is ingekookt tot een dik, donker, stroperig glazuur dat elk oppervlak van de vis bedekt. De pot begint intenser te sissen naarmate het water verdampt. Haal van het vuur. Strooi de groene ui erover. Serveer direct uit de aarden pot met gestoomde jasmijnrijst.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / vietnamese-caramel-fish