

## **GEBAKKEN MARINIER**

**Recept van de Koninklijke Marine.**

**Men neme een groot blik Corned Beef van 500 of 1000 gram.**

**2 a 3 grote uien niet al te fijn snipperen.**

**Men heeft nodig 4 tenen knoflook.**

**Een blokje trassi ter grootte van een voormalig kwartje,**

**Ketjap Manis van Conimex,**

**Zonnebloemolie**

**Sambal (Liefst Badjak of een andere ZOETE sambal)**

**Neem een bakpannetje of een braadsleetje en doe daar 5 eetlepels zonnebloemolie in .**

**Na het verhitten de inhoud van de blikken Corned Beef (of in blokjes gesneden boterhamworst)in de olie opbakken.**

**Het in de Corned Beef aanwezige vet gaat smelten en vermengd zich met de olie, de rest van het vlees even bakken en op een vergietje in een kom laten uitlekken.**

**Vervolgens de ui tezamen met de fijngehakte knoflook bakken in het uitlekvocht van de Corned Beef.**

**Voeg tegelijkertijd de trassi en de sambal toe en bak deze even mee.**

**Nu de Cornedbeef erbij doen en afmaken met ketjap en een paar druppels citroensap.**

**Goed omwerken en voilà !**

**Een geweldige gebakken Marinier der eerste klasse is er om gegeten te worden met een hapje witte rijst . Als boterhambeleg is het ook erg lekker !**