



Bandeng Bumbu Acar

Bilik » Dapur | Ahad, 10 Mei 2009 20:33

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 2 ekor bandeng (400 gram), potong 3 bagian.
- # 2 sdm air jeruk nipis.
- # 1/2 sdt garam.
- # Minyak untuk menggoreng.
- # 2 buah ketimun, buang bijinya, potong bentuk korek api.
- # 2 buah wortel, kupas, potong bentuk korek api.
- # 15 butir bawang merah, kupas.
- # 3 buah cabai merah besar.
- # 20 buah cabai rawit merah.
- # 2 batang serai, memarkan.
- # 5 lembar daun jeruk.
- # 250 ml air.
- # 2 sdm cuka masak.
- # 1/2 sdt garam dan 1/4 sdt merica bubuk.
- # 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam.

Bahan yang Dihaluskan

- # 3 butir bawang merah.
- # 3 siung bawang putih.
- # 5 butir kemiri, sangrai.
- # 6 cm kunyit, bakar.
- # 1 sdm gula pasir.

Cara Membuat

- # Siangi bandeng, cuci bersih, lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit.
- # Panaskan minyak, goreng bandeng hingga matang, angkat, sisihkan.
- # Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan serai, daun jeruk, air, cuka masak, garam, dan merica bubuk, didihkan.
- # Setelah mendidih dan kuah terserap, masukkan wortel, ketimun, cabai merah, cabai rawit, bawang merah, dan kaldu bubuk instan rasa ayam, masak sebentar. Masukkan bandeng goreng, aduk rata, angkat.
- # Sajikan hangat dengan nasi putih.