



Ikan Bakar Bumbu Gula Merah

Bilik » Dapur | Ahad, 2 Agustus 2009 20:13

Penulis : eri puji istanti

Bahan Utama

- # Ikan kakap/kerapu ukuran sedang.
- # 150 gr gula merah.
- # 2 sendok makan madu.
- # Kecap manis, secukupnya.
- # Garam, secukupnya
- # 2 sendok teh gula pasir.
- # Air jeruk nipis, secukupnya.

Bahan Bumbu yang Dihaluskan

- # 8 butir bawang merah.
- # 5 siung bawang putih.
- # 3 cabe merah.
- # 5 butir kemiri sangria.
- # 6 butir cabe rawit merah.
- # 2 buah wortel segar ukuran sedang.
- # Minyak untuk menumis.

Cara Membuat

Bersihkan ikan kakap/kerapu segar dengan membuang kotorannya dari bagian insang atau di bawah mata ikan, supaya ikan tidak hancur ketika dibakar.

Lumuri ikan yang sudah bersih dengan air jeruk nipis sambil disayat-sayat atau dibelah menjadi dua bagian, tapi jangan sampai terputus (sesuai selera), lalu sisihkan.

Siapkan bumbu yang sudah dihaluskan, tumis bumbu halus sampai harum, kemudian masukkan madu, garam, gula pasir, dan kecap manis. Aduk rata.

Masukkan gula merah yang sudah disisir, aduk sampai rata, angkat dari api.

Lumuri ikan dengan bumbu yang sudah matang, kemudian bakar ikan dengan menggunakan arang, supaya matang merata dan bumbu lebih meresap. Ketika melumuri bumbu, sebaiknya diulangi beberapa kali. Usahakan api tidak terlalu besar, secukupnya saja.

Hidangkan dengan sayur lalapan dan nasi hangat.