



Bakso Ikan

Bilik » Dapur | Ahad, 14 Februari 2010 20:45

Penulis : Lizsa Anggraeny

Bahan Bakso Ikan

- # 250 gr daging ikan tenggiri, haluskan.
- # 1/2 sdt merica dan garam.
- # 2 sdm tepung sagu.
- # 1 putih telur.

Bahan Kuah

- # 3 siung bawang putih, memarkan, iris tipis.
- # 3 batang daun bawang, ambil putihnya, iris halus.
- # 2 sdm minyak untuk menumis.
- # 1000 cc kaldu ayam.
- # Sayuran sesukanya.
- # 2 sdt garam (sesuai selera).
- # 1/2 sdt gula pasir.
- # 2 sdm bawang goreng.
- # Irisan daun seledri untuk taburan.

Cara Membuat

Bakso Ikan : Campur ikan yang sudah dihaluskan dengan semua bahan bakso, aduk rata; Bentuk adonan bulat-bulat seperti bakso. Ambil kira-kira 2 sdm adonan, tempatkan di tangan kiri. Kepalkan tangan kiri sehingga adonan keluar dari lubang antara ibu jari dan telunjuk. Tiap kali dikeluarkan sebesar kemiri, ambil sendok lalu masukan ke air garam; Setelah selesai, rebus air hingga mendidih dan masukan bulatan bakso mentah tadi ke dalamnya.

Kuah : Panaskan minyak, tumis irisan daun bawang putih, daun bawang hingga wangi. Masukan kaldu ayam.

Masukan sayuran. Beri garam dan merica. Sajikan dengan taburan bawang goreng dan daun seledri.