



Sup Ikan Jamur Kuping

Bilik » Dapur | Ahad, 12 Desember 2010 20:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan Bola Ikan

- # 250 gram ikan tenggiri.
- # 2 siung bawang merah, haluskan.
- # 50 gram tepung sagu.
- # 1 putih telur.
- # 1 sdt garam.
- # 1/2 sdt merica bubuk.
- # 2 sdt gula pasir.

Bahan Kuah

- # 1,5 liter air.
- # 50 ml kecap manis.
- # 1 sdm minyak goreng.
- # 100 gram udang, cincang kasar.
- # 2 siung bawang putih, dihaluskan bersama 1 sdt merica butiran dan 1 sdt garam.
- # 2 cm jahe, memarkan.
- # 50 gram soun, direndam dengan air hangat hingga lunak, lalu tiriskan.
- # 50 gram jamur kuping, direndam air hingga mengembang dan lunak, lalu tiriskan.
- # 2 batang wortel, potong menurut selera.
- # 50 gram sedap malam.
- # 12 butir telur puyuh, direbus sampai matang, lalu goreng.

Bahan Taburan

- # Bawang goreng.
- # Irisan daun seledri.
- # Irisan daun bawang.

Bahan Sambal Kecap

- # Cabe rawit secukupnya, goreng, haluskan, dan tambahkan 50 ml kecap manis.

Cara Membuat

Bola Ikan : Haluskan ikan tenggiri, campur dengan bawang merah, tepung sagu, putih telur, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak air dan rebus adonan yang telah dibentuk bola-bola sampai mengapung, lalu angkat.

Panaskan minyak, tumis bawang putih halus dan udang hingga harum. Masukkan air dan tambahkan jahe. Setelah mendidih, masukkan kecap manis, wortel, jamur, sedap malam, dan bola ikan. Masak sebentar, angkat.

Siapkan mangkuk, isi dengan soun, telur puyuh, dan kuah dengan isianya. Taburi bawang goreng, irisan seledri, dan daun bawang. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

Porsi : Untuk 6 orang.