



Ikan Asin Bumbu Hijau

Bilik » Dapur | Ahad, 24 April 2011 18:55

Penulis : Rianfita Ria S.

Bahan Utama

- # 100 gr ikan asin kapas (atau jenis lain yang tidak begitu asin).
- # Minyak goreng.
- # 3 buah tomat hijau, iris halus.
- # 1 lembar daun jeruk.
- # 1 batang serai, memarkan.
- # 1 sdm air jeruk nipis.
- # 1 sdt gula pasir.

Bahan Bumbu (Haluskan)

- # 10 buah cabai hijau keriting
- # 5 buah cabai rawit hijau
- # 3 butir bawang merah
- # 2 siung bawang putih
- # 1 sdt terasi goreng
- # 1 sdt gula pasir
- # 1 sdt garam

Cara Membuat

- # Bilas ikan asin dengan air hangat. Tiriskan.
- # Goreng ikan asin hingga kuning dan kering. Tiriskan.
- # Panaskan 3 sdm minyak sayur, tumis bumbu halus hingga wangi.
- # Tambahkan tomat hijau, daun jeruk, serai, air jeruk, dan gula. Aduk hingga mendidih.
- # Masukkan ikan asin goreng, aduk hingga rata.
- # Angkat, dinginkan.

Porsi untuk 8 orang.