



Lele Penyet Kemangi

Bilik » Dapur | Ahad, 3 Maret 2013 12:00

Penulis : Dian Purnomo

Bahan untuk Mengolah Lele

- # Lele secukupnya, misal 1 kg.
- # 3 siung bawang putih.
- # 1 sdt ketumbar.
- # 10 cm kunyit (untuk menghilangkan bau anyir pada ikan).
- # 5 cm jahe.
- # 1 sdt garam.

Bahan Bumbu untuk Sambal

- # 10 buah cabe rawit.
- # 3 buah cabe merah.
- # 2 siung bawang putih.
- # 10 lembar kemangi.
- # 1 buah tomat matang (merah).
- # 1 sdt gula, garam.

Cara Mengolah Lele

Bagi yang bermasalah dalam membunuh lele, dapat dilakukan dengan cara merendamnya dalam air garam. Setelah mati dan cairan lendir dapat dipisahkan dari kulit, silakan dilakukan pembedahan untuk mengeluarkan isi perut, dan jangan meninggalkan isi dalam kepala lele, karena akan menyebabkan lele berbau tidak sedap. Pastikan isi perut dan kepala bersih. Jika di dalam perut lele terdapat telur berwarna hijau, boleh disisakan. Bilas sampai bersih.

Cuci dan tumbuk bahan-bahan untuk mengolah lele, tambahkan air jika telah cukup halus.

Rendam lele ke dalam air tumbukan bumbu tadi, diamkan beberapa saat.

Siapkan penggorengan dan minyak, menggunakan minyak baru akan menghasilkan gorengan lebih baik.

Pastikan minyak telah panas, agar lele tidak menempel pada penggorengan.

Masukkan lele ke dalam penggorengan, dan goreng sampai kering.

Setelah kering, angkat dan dinginkan di tempat yang aman.

Cara Membuat Sambal

Bersihkan dan cuci bumbu sambal.

Tumis setengah matang (tidak termasuk kemangi, gula, dan garam).

Setelah setengah matang, angkat dan tumbuk.

Tambahkan gula dan garam.

Setelah cukup halus, masukkan kemangi, tumbuk jangan sampai terlalu hancur.

Masukkan lele goreng ke tempat tumbukkan.

Penyet lele dan balurkan sambal ke seluruh bagian lele.

Siap dihidangkan.

Catatan

Lele jangan terlalu besar, kalau bisa yang agak kecil lebih enak.

Bagi tidak suka aroma ikan, perbanyak penggunaan kunyit dan jahe.

Pastikan lele disayat-sayat, agar aroma bumbu makin merasuk.

