



Seafood Goreng Tom Yam

Bilik » Dapur | Ahad, 16 Juni 2013 23:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Utama

- # 200 gram udang jerbung, kupas, sisakan ekornya, belah punggungnya.
- # 200 gram cumi, bersihkan, potong-potong.
- # 200 gram ikan kakap fillet, potong-potong.
- # 1 sendok teh air jeruk nipis.
- # 1/2 sendok teh garam.
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Pelapis (Aduk Rata)

- # 100 gram tepung beras.
- # 2 sendok teh maizena.
- # 1 putih telur, kocok lepas.
- # 150 ml air dingin.
- # 6 lembar daun jeruk, iris halus.
- # 1/2 sendok teh garam.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.

Bahan Bumbu Halus

- # 2 siung bawang putih.
- # 1 sendok teh ebi.
- # 2 buah cabai kering.
- # 1 batang serai, ambil putihnya.
- # 1 cm lengkuas.
- # 3 sendok makan minyak.

Bahan Tumisan

- # 2 siung bawang putih, cincang halus.
- # 100 gram taoge, bersihkan.
- # 1 buah wortel, iris korek api.
- # 2 tangkai kucai.
- # 1 sendok teh kecap ikan.
- # 1 sendok teh kecap asin.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.
- # 1/2 sendok makan minyak goreng untuk menumis.

Bahan Saus

- # 3 siung bawang putih, cincang halus.
- # 2 buah cabai merah keriting, buang bijinya, cincang halus.
- # 3 sendok makan saus tomat.
- # 1 sendok makan saus bangkok.
- # 1/4 sendok teh garam.
- # 1 1/4 sendok teh gula pasir.
- # 250 ml air.
- # 2 sendok teh maizena dan 2 sendok teh air, larutkan untuk mengentalkan.
- # 1/2 sendok teh air jeruk nipis.
- # 2 tangkai daun ketumbar, cincang halus, peras.
- # 1/2 sendok makan minyak untuk menumis.

Cara Membuat

Lumuri udang, cumi, dan ikan kakap dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 10 menit.

Aduk rata udang, cumi, ikan, bumbu halus, dan pelapis. Ambil 1 sendok sayur. Goreng sampai matang dan kering. Angkat. Tiriskan. Sisihkan.

Tumisan, panaskan minyak. Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan taoge, wortel, dan kucai. Aduk rata. Tambahkan kecap ikan, kecap asin, garam, dan merica bubuk. Aduk rata. Tumis sampai matang. Sisihkan.

Saus, tumis bawang putih, dan cabai merah hingga harum. Masukkan saus tomat, saus sambal bangkok, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Aduk rata. Kentalkan dengan larutan maizena. Masukkan daun ketumbar dan air jeruk nipis. Aduk rata.

Sajikan udang dengan tumisan taoge dan sausnya.

Untuk 9 porsi.

sajiansedap.com