



Tom Yam Seafood

Bilik » Dapur | Ahad, 4 Agustus 2013 22:22

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Utama

- # 40 gr udang sedang besar, dikupas kulitnya dan dibelah punggungnya.
- # 200 gr cumi-cumi putih, dipotong melingkar.
- # 150 gr fillet kakap, dipotong kotak-kotak dadu.
- # 200 gr kerang hijau beserta kulitnya, dicuci bersih.
- # 75 gr jamur merang segar, dibelah dua.
- # 3 batang sereh, dimemarkan.
- # 7 lembar daun jeruk.
- # 5 sendok makan kecap ikan.
- # 10 buah cabai rawit merah, sedikit dimemarkan bagian pangkalnya.
- # 1 sendok makan cincangan daun ketumbar.
- # 2 sendok makan minyak goreng.
- # 2,5 sendok teh garam.
- # 1,5 sendok teh gula pasir.
- # 1.500ml kaldu seafood.
- # 5 sendok makan air jeruk nipis.

Bahan Bumbu Halus

- # 4 buah cabai merah.
- # 3 siung bawang putih.
- # 1 sendok teh terasi yang sudah digoreng.
- # 3 butir kemiri yang sudah disangon.

Cara Membuat

Rebus kaldu seafood beserta sereh, daun jeruk, udang, cumi, fillet, kakap, kerang, jamur, garam, gula dengan api kecil hingga harum.

Bumbu yang dihaluskan ditumis dengan minyak goreng hingga harum, lalu masukkan kecap ikan, aduk sebentar, lalu angkat dan masukkan dalam rebusan seafood hingga menyerap

Sebelum diangkat, masukkan cincangan daun ketumbar, cabe rawit, dan air jeruk nipis, lalu angkat dan hidangkan hangat-hangat.

waspada.co.id