



Pepes Ikan

Bilik » Dapur | Ahad, 27 Oktober 2013 20:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan

- # Aneka jenis ikan seperti bawal, teri, gurami, nila, atau ikan mas.
- # Aneka rempah untuk bumbu halus seperti bawang merah dan putih, kemiri, kunyit, jahe, laos, cabai merah dan rawit.
- # Bahan pelengkap berupa serai, daun salam, kemangi, dan tomat.
- # Bagi anda yang kreatif, bisa juga menambahkan bahan berupa ketumbar dan jinten.
- # Daun pisang sebagai bungkus.
- # Bisa juga panci presto bila ingin bagian tulang ikan lunak.

Cara Membuat

- # Bersihkan ikan.
- # Haluskan rempah-rempah dengan cara diulek.
- # Tumis bahan bumbu yang sudah dihaluskan hingga matang.
- # Balurkan bahan bumbu yang sudah ditumis ke seluruh bagian ikan.
- # Tambahkan bahan pelengkap berupa serai, irisan tomat, daun salam, dan daun kemangi.
- # Balut ikan menggunakan daun pisang.
- # Kukus ikan yang sudah dibungkus daun pisang selama 6-8 jam.
- # Bila menginginkan bagian tulang lunak, proses pengukusan selama 12-15 jam.
- # Setelah matang, tiriskan pepes ikan di tempat hangat selama satu jam.
- # Sebelum disajikan, bakar pepes ikan beberapa saat. Proses pembakaran tidak boleh lebih dari lima menit.
- # Hidangkan bersama nasi dan menu lain. Santap selagi masih hangat.

solopos.com