Garang Asam Ikan Tenggiri

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 3 tomat hijau
- 750 ml air
- 1 sdm minyak
- 1 Sasa Santan Bubuk
- 2 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas
- Air jeruk nipis
- Air asam
- Garam
- Gula

Bumbu Halus:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 cm jahe

CARA MEMBUAT

Sisihkan.
2. Tumis bumbu iris dan serai hingga harum dan matang.
3. Tuangkan air lalu masak air hingga mendidih.
4. Masukkan ikan, potongan tomat hijau, cabai rawit, garam, dan gula. Aduk rata dan masak hingga ikan matang.
5. Matikan api, lalu beri air perasan dari sebuah jeruk nipis.
6. Sajikan selagi hangat sebagai menu santapan bersama keluaga.