



Melezatkan!



40 min



Gulai Ikan Tongkol

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 50gr bawang merah
- 20gr bawang putih
- 20gr kunyit
- 30gr lengkuas
- 30gr cabe merah keriting
- 10gr jahe
- 3 batang sereh

Bahan lain:

- 3 lonjor ikan cuek tongkol
- 5pcs tomat hijau potong
- 20gr cabe rawit utuh
- 5cm kayu manis
- 5pcs cengkeh
- 5pcs kapulaga
- 5pcs bunga lavano
- 400ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 700ml air
- 3pcs tomat merah potong
- 3sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#)
- garam, merica dan [Sasa MSG](#) secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tumis semua bahan bumbu halus hingga harum dan benar benar matang



Melezatkan!

3. Didihkan 700ml air, kemudian masukkan gilingan bumbu halus, kayu manis, cengkeh, kapulaga, bunga lawang, tomat hijau. Aduk rata.
4. Masukkan ikan cuek tongkol yang telah digoreng.
5. Masukkan bumbu dan juga bahan lainnya, aduk dan cicipi rasa. Sajikan selagi hangat.