



Gulai Rebung Asam Bengkulu

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 250 gr rebung asam (rebung yang sudah di rendam selama 3 hari)
- 1/2 kg ikan tenggiri, bersihkan, potong
- 6 siung bawang merah
- 2 butir bawang putih
- 1/2 sdm cabai merah keriting halus
- 1 ruas jari jahe
- 2 ruas jari lengkuas
- 1/2 ruas jari kunyit
- 1 batang serai, memarkan



Melezatkan!

- Sasa Santan Bubuk
- Garam, secukupnya
- Sasa Bubuk MSG

CARA MEMBUAT

1. Haluskan terlebih dahulu jahe, lengkuas, kunyit, dan 2 siung bawang merah.
2. Masukkan kedalam panci: Sasa Santan Bubuk, bumbu halus, cabai, dan serai masak di api sedang.
3. Masukkan rebung dan masak kembali sebentar lalu iris bawang merah dan bawang putih kemudian masukkan beserta garam.
4. Setelah mendidih, masukan ikan yang sudah dibersihkan.
5. Jika ikan sudah matang, kecilkan apinya dan beri Sasa Bubuk MSG, aduk rata.
6. Tunggu sampai santan sudah berminyak, kemudian angkat dan sajikan.