



30 min



Gurame Acar Kuning

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Ikan Gurame
- 1 sdt Garam
- 1/2 sdt Merica Bubuk
- 1sdm Air Jeruk Nipis / Lemon
- Minyak untuk menggoreng dan menumis secukupnya
- 5 siung Bawang Merah, belah 2
- 1 batang Serai, memarkan bagian putihnya
- 2 helai Daun Salam
- 2 helai Daun Jeruk, ambil tulang daunnya
- 1 ruas Lengkuas
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 8 buah Cabe Rawit (atau sesuai selera)
- 1 Cabe Merah, iris serong
- 1 buah Wortel iris korek api
- 1 buah Timun ukuran kecil, buang bijinya dan iris korek api
- 1 buah Tomat, belah
- 1 Daun Bawang, potong-potong
- 2 gelas Air
- 3 sdm Air Jeruk Nipis (sesuai selera)
- Garam, Gula Pasir dan Merica Bubuk secukupnya
- 8 siung Bawang Putih
- 5 siung Bawang Merah
- 3 butir Kemiri, sangrai
- 5 cm Kunyit, sangrai
- 1 ruas Jahe

CARA MEMBUAT

- Lumuri gurame dengan air jeruk nipis, garam dan merica. Diamkan selama 15-30 menit



Melezatkan!

- Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan serai, daun salam, daun jeruk dan lengkuas. Aduk rata.
- Masukkan wortel, timun, cabe rawit, cabe merah dan tomat. Aduk rata.
- Tuang air dan masukkan air jeruk nipis. Bumbui dengan garam, gula dan merica bubuk. Masak hingga mendidih dan test rasa.
- Masukkan gurame dan lanjutkan memasak dengan api kecil hingga bumbu meresap.
- Tambahkan Sasa Bubuk MSG.
- Menjelang diangkat, masukkan daun bawang. Aduk sebentar dan matikan api.
- Angkat dan siap disajikan.