



40 min



Ikan Merah Acar Kuning

DESCRIPTION

3213

INGREDIENTS

1 kg ikan merah ,1 buah jeruk nipis ,Garam secukupnya ,1 batang serai, geprek, simpulkan ,5 lembar daun jeruk ,3 iris lengkuas ,2 buah timun, potong korek api ,1 buah wortel ukuran besar, potong korek api ,10 buah cabe rawit ,5 siung bawang merah, potong dua bagian ,2 buah jeruk nipis, ambil airnya ,Garam dan gula secukupnya ,Air secukupnya ,Minyak untuk menggoreng secukupnya ,- Bumbu Halus : ,15 buah bawang merah ,6 buah bawang putih ,2 ruas jari kunyit ,2 ruas jari jahe ,5 bh kemiri

HOW TO MAKE

- Bersihkan ikan, lalu lumuri dengan jeruk nipis dan garam. Diamkan selama kurang lebih 15 menit.
- Panaskan minyak, lalu goreng ikan hingga matang. Sisihkan.
- Panaskan wajan, beri sedikit minyak lalu tumis bumbu halus. Tambahkan lengkuas, daun jeruk dan serai, masak hingga bumbu matang.
- Masukkan wortel dan timun, aduk hingga agak layu. Tambahkan cabe rawit dan bawang merah, aduk rata.
- Beri sedikit air hingga agak kental, lalu masak hingga mendidih.
- Bumbui dengan gula dan garam. aduk rata dan terakhir tambahkan air jeruk nipis.
- Masak hingga mendidih, Tuang bumbu diatas ikan. Sajikan.