



 45 min

Ikan Asam Pedas

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ikan kakap (bersihkan, potong 4 bagian)
- 2 buah tomat
- 8 buah belimbing sayur
- 15 buah cabai rawit merah
- 1 ikat daun kemangi
- 3 sdm air jeruk nipis
- 2 batang serai (memarkan)
- 5 sdm minyak (untuk menumis)
- 750 air
- Garam, secukupnya
- 1 sdt Sasa Bubuk MSG

Bumbu Halus:

- 5 buah cabai merah besar
- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 buah tomat

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu dan serai hingga harum, lalu masukan air dan masak hingga mendidih.
2. Setelah air dan bumbu tumis mulai rata masukan potongan ikan, cabai rawit utuh, belimbing sayur (atau bisa juga diganti dengan air jeruk lemon).
3. Tambahkan Sasa Bubuk MSG lalu masak hingga ikan matang, kurang lebih 15 menit dengan api sedang.
4. Setelah ikan mulai matang, tambahkan tomat dan air jeruk nipis, sajikan dengan garnis daun kemangi di atasnya.

- *Alternatif ikan : Ikan salmon fillet, Ikan gurame, Ikan tenggiri.