



40 min



Ikan Kuah Asam

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Ikan Tuna, potong-potong
- 3 sdm Minyak Goreng
- 7 siung Bawang Merah, iris tipis
- 3 siung Bawang Putih, iris tipis ,
- 2 batang Serai, memarkan
- 2 cm Lengkuas, memarkan
- 1 liter air
- 10 buah Cabai Rawit Merah
- 1 batang Daun Bawang, potong 1 cm
- 1 buah Jagung Manis, rebus, pipil
- 2 buah Tomat, potong-potong
- 1 buah Jeruk Nipis, peras airnya
- 1 ikat Daun Kemangi
- 1 sdt Sasa Bubuk MSG
- Garam dan Gula Pasir secukupnya

CARA MEMBUAT

- Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Tambahkan serai dan lengkuas, aduk rata.
- Tambahkan air masak sampai mendidih. Masukkan ikan tuna, cabai rawit merah, daun bawang, jagung pipil, tomat merah, SASA Penyedap Rasa, garam dan gula pasir, masak sampai semua bahan matang.
- Sebelum diangkat masukkan air jeruk dan daun kemangi, aduk rata.
- Sajikan selagi hangat.