

 30 min



Ikan Kuah Tauco Cabai Hijau Sasa

BAHAN-BAHAN

- Minyak goreng secukupnya
- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 7 buah cabai hijau
- 3 buah tomat hijau
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 500 ml [santan Sasa](#)
- 3 sdm tauco
- 1 sdm air asam
- 1/2 sdt [Sasa Penyedap Rasa](#)
- Garam dan gula merah secukupnya
- 600 gr ikan tenggiri, potong melintang 2 cm
- 2 siung bawang putih halus



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ikan dengan bawang putih dan garam hingga rata.
2. Goreng ikan hingga matang, angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 3 sdm minyak goreng, tumis bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan lengkuas, jahe, daun salam, daun jeruk, dan cabai hijau, aduk rata.
4. Tuang santan, tambahkan tauco, garam, gula merah dan SASA Penyedap Rasa, masak hingga mendidih.
5. Masukkan ikan dan tomat, masak hingga bumbu meresap.

TIPS PENYAJIAN:

Tauco ikan merupakan salah satu makanan yang dapat dikombinasikan dengan berbagai masakan lainnya, Anda bisa membuat goreng tempe yang renyah menggunakan [tepung bumbu serbaguna](#) dari Sasa untuk disantap bersama tauco ikan yang lezat dan gurih.

Itulah resep dan cara memasak tauco ikan yang gurih, enak, dan lezat. Kini Anda dapat dengan mudah membuat tauco ikan sendiri di rumah dengan melihat resep yang telah kami bagikan di sini. Ingin coba memasak masakan lainnya? Temukan berbagai resep masakan Indonesia hanya di Sasa.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Ayam Goreng Saus Keju Ala Sasa](#)
2. [Kwetiaw Siram Seafood](#)
3. [Nasi Goreng Nanas Seafood Barbeque](#)