



Ikan Tauco

BAHAN-BAHAN

- 1kg ikan segar
- 50grm cabe merah keriting, iris miring
- 50grm cabe ijo keriting, iris miring
- 50grm cabe rawit, iris miring
- 10siung bawang merah, iris tipis
- 7siung bawang putih, iris tipis
- 1siung bawang bombay, iris tipis
- 1buah tomat hijau, iris tipis
- 1ruas jahe, memarkan
- 1ruas jari lengkuas, memarkan
- 1batang sereh, memarkan
- 2lembar daun salam
- 2lembar daun jeruk
- 50grm petai yg sudah dikupas bersih
- 3sdm tauco



Melezatkan!

- ½sdt garam
- 2sdt gula
- 1sdt micin sasa
- 200ml Air
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan ikan lalu lumuri dengan garam dan jeruk nipis. Goreng ikan sampai matang, sisihkan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan cabe cabean, jahe lengkuas, salam, daun jeruk, sereh, potongan tomat dan petai lalu masak hingga wangi.
3. Tambahkan tauco, garam, gula, micin sasa, dan air, biarkan mendidih.
4. Masukkan ikan, aduk rata, masak sebentar hingga ikan meresap bumbu dan sajikan.