



Ikan Woku Belanga

BAHAN-BAHAN

- 900 gr ikan, potong sesuai selera
- 1 ikat kemangi
- 1 batang serai, geprek
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar pendek daun pandan
- 1 batang daun bawang
- Garam & gula, secukupnya
- Sasa Kaldu Rasa Ayam, secukupnya

Bumbu halus:

- 8 siung bawang putih
- 15 siung bawang merah
- 15 cm kunyit
- 10 cm jahe
- 10 butir kemiri
- 7 cabai merah besar
- 20 cabai rawit

CARA MEMBUAT

1. Rendam ikan dengan daun jeruk dan garam, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis sebentar semua bahan bumbu halus sampai layu. Kemudian blender hingga halus.
3. Masukkan bumbu yang sudah dihalusi ditumis kecoklatan, lalu masukkan kemangi, serai, daun jeruk dan daun pandan. Tambahkan garam, gula dan Sasa Kaldu Rasa Ayam.
4. Masukkan ikan kedalam tumisan bumbu tadi.
5. Tambahkan air sampai ikan setengah terendam, masukkan daun bawang.
6. Masak hingga matang dan airnya menyusut. Koreksi rasa. Angkat dan sajikan.