Melezatkan!

Ketupat Kandangan

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 6 buah ketupat dipotong- potong
- 750 gr ikan gabus segar dibuang kepalanya
- 1 sdt asam jawa
- 1 sdt garam
- 1 sdt air jeruk nipis
- 5 lembar daun jeruk disobek- sobek batang serai dimemarkan
- Sasa Santan Bubuk
- 5 liter air
- 6 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdm Sasa Bubuk MSG

Bumbu halus:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1/2 sdt ketumbar
- 1 cm jahe
- 3 cm kunyit
- 1/4 sdt merica
- 1/2 sdt terasi
- 4 3/4 sdt garam
- 1 cm lengkuas
- 1/8 sdt jintan
- 2 sdt gula pasir

Melezatkan!

Bahan sambal:

- 5 buah cabai merah
- 2 buah cabai rawit
- 1/2 sdt terasi goreng
- 1 buah tomat
- 1/2 sdt garam
- 2 sdm minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ikan dengan asam jawa, garam dan air jeruk nipis. Diamkan 45 menit.
2. Panggang ikan di bara api sampai matang.
3. Tumis bumbu halus, daun jeruk dan serai sampai harum.
4. Tambahkan Sasa Bubuk MSG.
5. Tambahkan air, Sasa Santan Bubuk, lalu didihkan.
6. Masukan ikan gabus, rebus sampai bumbu meresap.
7. Sajikan dengan ketupat.