



Lele Goreng Kecap Pedas Ala Sasa

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 4 ekor ikan lele, potong 3 bagian
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 6 sdm air es
- 2 sdm mentega
- 3 siung bawang putih memarkan
- 50 gr bawang bombay, iris tipis
- 150 ml air
- 50 ml kecap manis
- 1 sdm kecap inggris
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 2 buah jeruk limau, belah dua bagian
- 6 buah cabai rawit merah
- 1 daun bawang iris tipis

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis.
2. Buat adonan basah dengan menggunakan 3 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dan 6 sdm air es (tepung : air = 1 : 2), aduk hingga rata. Gunakan sisa tepung sebagai adonan kering.
3. Celupkan ikan ke dalam adonan basah Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, lalu tiriskan.
4. Lalu gulingkan ikan ke dalam adonan kering sambil ditekan dan diremas 10x, lalu diketuk- ketuk.
5. Goreng dengan minyak panas 160°C hingga berwarna kuning keemasan dan garing. Angkat. Tiriskan.
6. Lelehkan mentega. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
7. Tuangkan air kecap manis, kecap inggris, garam, merica, jeruk limau, dan cabai rawit, aduk rata.



Melezatkan!

Angkat.

8. Sajikan segera dengan bahan taburan.

Tips: Gunakan campuran air jeruk nipis dan garam atau air cuka dan garam untuk membersihkan lendir ikan lele.