



60 min

Red Snapper Curry Ala Sasa

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

Bumbu Halus:

- 70 gr bawang merah
- 50 gr bawang putih
- 30 gr kemiri
- 30 gr kunyit
- 50 gr cabai merah keriting
- 20 gr jahe
- 30 gr lengkuas
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt jinten bubuk



Melezatkan!

Bahan Lainnya:

- 10 lembar daun jeruk purut
- 5 batang sereh geprek
- 5 lembar daun salam
- 8 pcs cengkeh
- 5 sdm minyak untuk menumis
- 300 ml Sasa santan cair
- 1,2 liter air
- 1/4 sdt Sasa Bubuk MSG
- 1/2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- 2 sdt Sasa Sambal Terasi
- 800 gr ikan kakap merah potong sesuai selera
- 5 pcs kentang potong dadu
- Merica & garam, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus hingga matang sempurna, lalu giling hingga halus.
2. Tambahkan air, sereh, daun jeruk, cengkeh, daun salam, dan kentang.
3. Kemudian aduk rata hingga bercampur rata dan didihkan.
4. Setelah mendidih, masukkan bumbu bumbu lainnya beserta potongan ikan juga.
5. Masak hingga matang sempurna. Lalu sajikan selagi hangat.