



Melezatkan!



Sop Ikan Khas Batam

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1 sdm garam
- 1/2 sdm [Sasa Bubuk MSG](#)
- 3/4 sdt merica bubuk
- 100 gr sawi asin, cuci bersih
- 1 sdm kecap ikan
- 3 buah tomat hijau
- 3 tangkai daun kemangi, potong-potong
- 250 gr ikan tenggiri
- 1/2 sdt air jeruk

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ikan tenggiri dengan air jeruk nipis, sisihkan.
2. Kemudian rebus air, ebi dan bawang merah goreng, garam dan merica bubuk hingga mendidih dan harum. Lalu masukkan ikan tenggirinya, dan masak hingga berubah warna. Selanjutnya masukkan sawi asin, kecap ikan, tomat hijau dan Sasa Bubuk MSG, masak lagi hingga matang dan mendidih.
3. Tambahkan daun kemangi dan anda aduk rata.
4. Sajikan dengan hangat.