



Sop Seafood

BAHAN-BAHAN

- 300grm ikan tenggiri fillet
- 300grm udang segar
- 8siung bawang putih, iris tipis lalu goreng kering
- 5sdm kecap ikan
- 1sdt merica bubuk
- 1sdt garam
- 1sdm ssm
- ½sdt micin sasa
- 1sdm munjung ebi, sangrai
- 1buah tomat hijau, belah 4 bagian
- Jamur kuping rendam sampai mengembang
- Daun selada secukupnya



Melezatkan!

- 1batang Daun bawang
- Bawang goreng
- 1.5-2liter air

CARA MEMBUAT

1. Cuci ikan dan udang sampai bersih lalu beri irisan jeruk nipis supaya mengurangi bau amis.
2. Tumbuk bawang putih goreng dan ebi yang sudah disangrai sampai halus.
3. Rebus air hingga mendidih, masukkan ssm, micin, merica dan bumbu yang sudah dihaluskan aduk rata lalu tuang kecap ikan.
4. Masukkan fillet ikan dan udang.
5. Setelah udang dan ikan setengah matang, masukkan tomat hijau, jamur kuping dan terakhir selada.
6. Sajikan di mangkuk dengan taburan daun bawang dan bawang goreng.