



50 min



Tom Yum Goong

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

Bahan A:

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 batang sereh
- 3 cm lengkuas
- 2 cm terasi
- 12 butir cabe keriting merah
- 12 butir cabe kering, rendam air panas

Bahan Pelengkap:

- 100 gr udang
- 100 gr ikan dori
- 80 gr jamur salju/enoki
- 100 gr jamur chesnut/champignon, bagi dua
- 1 buah tomat, potong dadu

Bahan B:

- 16 lembar daun jeruk
- 3 batang sereh, geprek
- 10 butir cabe rawit
- 2 daun ketumbar, biarkan utuh
- 2 sdm [sasa santan cair omega 3](#)
- 1 sdt kecap ikan
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 1 sdt [Sasa Bubuk Elektrolit Dehidrasi Ayam](#)



Melezatkan!

- 4 sdm gula pasir
- 1 liter air
- 1/2 sdt parutan kulit jeruk nipis
- 80gr air jeruk nipis

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan udang dan kupas cangkangnya. Tuang 1 sdm minyak ke wajan, tumis cangkang udang di wajan selama 5 menit. Kemudian, tambahkan 2 liter air, masak selama 10 menit, saring dan buang cangkang udang setelah matang. Air kaldu udang siap dipakai.
2. Blender Bahan A hingga halus dan tumis Bahan A di wajan hingga wangi harumnya mulai tercium. Tuang Bahan a yang sudah ditumis ke dalam air kaldu udang dan aduk hingga rata.
3. Masukkan semua Bahan B ke air kaldu udang dan masak selama 15 menit dengan api kecil.
4. Masukkan bahan pelengkap(kecuali udang) ke dalam air kaldu. Kemudian, masak hingga ikan matang, kurang lebih selama 3 menit. Tambahkan udang dan masak selama 1 menit.
5. Sajikan.