



Mujair Bakar Kecap Bango

Oleh Elsa Novita

Selain enak digoreng, ikan mujair dengan dibakar juga merupakan pilihan favorit sebagai hidangan spesial. Sangat cocok untuk lauk makan.



Bahan - Bahan

- 1) 1 ekor Ikan Mujair, dibelah
- 2) 1 sdt garam
- 3) 10 buah cabai rawit, tumbuk kasar
- 4) 4 sdm kecap manis Bango
- 5) 3 sdm saus tiram
- 6) 100 ml air
- 7) 1 sdt air perasan jeruk nipis
- 8) 50 gram margarin buat olesan
- 9) Minyak untuk menggoreng dan menumis
- 10) Bumbu Halus:
 - 11) 4 butir Bawang merah
 - 12) 3 siung bawang putih
 - 13) 5 buah cabai merah
 - 14) Garam dan gula pasir secukupnya

Cara Pembuatan

- 1) 1. Lumuri ikan dengan garam, goreng dalam minyak panas hingga kuning, angkat dan sisihkan.
- 2) 2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan cabai rawit, kecap manis Bango dan saus tiram. Aduk rata Tuang air dan tambahkan air perasan jeruk nipis, biarkan hingga mendidih lalu masukkan ikan, masak hingga bumbu meresap, angkat.
- 3) 3. Bakar dengan di bolak balik sambil sesekali di olesi margarin hingga matang merata. Angkat dan sajikan.