



Semur Ikan Belanak

Oleh Bang Bango

Resep semur kali ini berbahan dasar Ikan Belanak, yang meski kecil-kecil tapi rasanya gurih di mulut. Semur Ikan Belanak, pas buat para penggemar ikan yang juga menyukai semur.



Bahan - Bahan

- 1) 5 ekor (700 gram) ikan belanak, masing-masing dipotong 2 bagian
- 2) 1/2 sendok teh garam
- 3) 1/2 sendok teh air jeruk nipis
- 4) 8 butir bawang merah, diiris halus
- 5) 2 cm jahe, dimemarkan
- 6) 3 lembar daun salam
- 7) 10 buah cabe rawit utuh
- 8) 6 sendok makan Kecap Manis Bango
- 9) 3/4 sendok teh garam
- 10) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
- 11) 1/2 sendok makan pala bubuk
- 12) 5 butir cengkeh
- 13) 750 ml santan (dari 1/2 butir kelapa)
- 14) 2 sendok makan Minyak goreng untuk menumis
- 15) 4 siung bawang putih
- 16) 1/4 sendok teh jintan

Cara Pembuatan

- 1) Lumuri ikan belanak dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
- 2) Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan bawang merah, jahe, lengkuas, daun salam, dan cabe rawit utuh. Aduk sampai layu.
- 3) Masukkan ikan. Aduk rata.
- 4) Tambahkan Kecap Manis Bango, garam, lada putih bubuk, pala bubuk, dan cengkeh. Aduk-aduk.
- 5) Tuang santan. Masak di atas api kecil sampai bumbu meresap.