

Ikan Goreng Saus Kemangi

Pla Tod Kra-prow

- 1 ekor ikan utuh (buang tulangnya)
- 2 sendok makan tepung terigu, aduk rata dengan sedikit garam dan lada
- 250 g (1 cangkir) minyak

Saus Kemangi

- 25 g cabai, iris
- 50 g daun kemangi
- 1 sendok makan gula
- 1 sendok makan saus tiram
- 1 sendok makan kecap ikan Thailand
- 1 sendok makan kecap asin
- 1 sendok teh lada bubuk
- 3 siung bawang putih, iris

1. Menyiapkan saus, panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang putih dan cabai sampai layu.
2. Tambahkan gula, saus tiram, kecap ikan dan asin, aduk pelan-pelan. Bila ingin saus yang kental, tambahkan sedikit tepung maizena.
3. Terakhir masukkan daun kemangi, aduk 2-3 menit, sebelum diangkat dari atas api.
4. Menyiapkan ikan, gulingkan ikan di atas tepung terigu, goreng dengan banyak minyak di atas api sedang sampai coklat keemasan. Siram ikan goreng dengan saus dan sajikan segera.

Porsi: 4 orang

Waktu persiapan: 10 menit

Waktu memasak: 5 menit

