

Ikan Goreng Saus Tom Yam

Pla Tom Yam Haeng

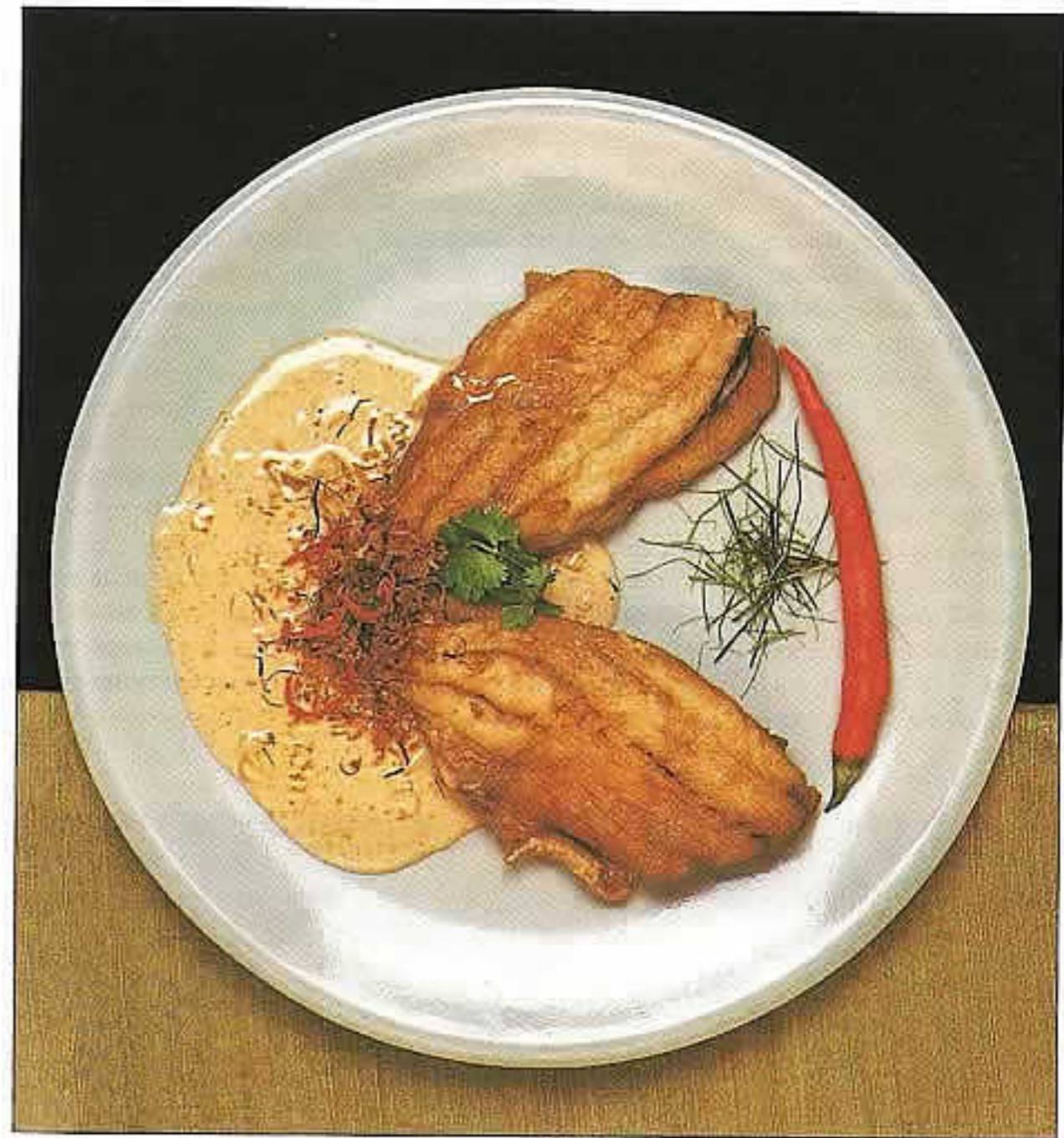
4 potong daging ikan
(± 600 g)
40 g (1/3 cangkir) tepung,
aduk dengan 1 sendok teh
garam dan 1 sendok teh
lada
4 sendok makan minyak
2 batang besar serai, buang
bagian luarnya yang keras,
ambil 8 cm, iris tipis
1/2 sendok makan
lengkuas cincang goreng
1 sendok teh daun jeruk
purut iris goreng

Porsi: 4 orang
Waktu persiapan: 45 menit
Waktu memasak: 5 menit

Saus Tom Yam

4 sendok makan minyak
sayur
3 batang serai, buang
bagian luarnya yang
keras, ambil 8 cm, iris
halus
2 sendok teh lengkuas,
buang kulitnya, iris halus
3 helai daun jeruk purut,
robek kecil-kecil
1 sendok teh serpihan
cabai
2 sendok teh cabai sangrai
dalam minyak (dijual
botolan di toko bahan
makanan Thailand)
2 sendok makan saus
tiram
250 ml (1 cangkir) krim
kocok
2 sendok makan kecap
ikan
2 sendok teh gula
3 sendok makan air jeruk
nipis
250 ml (1 cangkir) kaldu
ayam

1. Menyiapkan Saus Tom Yam, panaskan minyak dalam wajan, tumis serai, lengkuas, daun jeruk purut dan cabai sampai kecoklatan dan harum. Tambahkan cabai sangrai, gula, kecap ikan, saus tiram dan krim sambil diaduk-aduk. Tambahkan air jeruk. Bila saus terlalu kental, tambahkan kaldu ayam. Hasilnya ± 500 ml (2 cangkir), sisihkan 125 ml (1/2 cangkir) untuk masakan ini dan simpan sisanya di kulkas atau freezer.
2. Gulingkan daging ikan di atas tepung berbumbu, goreng dengan sedikit minyak sampai keemasan.
3. Taruh ikan di piring saji, taburkan serai, lengkuas goreng dan daun jeruk purut di atasnya.
4. Siramkan 125 ml (1/2 cangkir) Saus Tom Yam di atas ikan dan sajikan.



Serai adalah bumbu yang sering digunakan dalam masakan Thailand.



Lengkuas serupa dengan jahe, namun citarasanya sangat berbeda.



Berbagai jenis cabai dipakai dalam masakan Thailand; seperti cabai hijau dan merah.



Daun jeruk purut dimasukkan utuh dalam sup atau kari, dan diiris-iris untuk salad.