

Ikan Goreng Saus Jahe

Pla Thod Khing

4 potong daging ikan putih
(± 600 g)
40 g (1/3 cangkir) tepung,
aduk dengan 1 sendok
teh garam dan 1 sendok
teh lada putih
1 sendok makan minyak
sayur

Saus Jahe (*Khing*)

1 sendok makan minyak
1 sendok makan bawang
putih cincang
2 sendok makan jahe, iris
1 sendok makan air asam
jawa
1 sendok makan saus tiram

1 sendok makan kecap ikan
2 sendok makan gula
1/2 sendok teh lada bubuk
250 ml (1 cangkir) kaldu
ayam

Porsi: 4 orang
Waktu persiapan: 30 menit
Waktu memasak: 15 menit

1. Menyiapkan Saus Jahe, panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang putih dan jahe sampai layu. Tambahkan air asam, saus tiram, kecap ikan, gula, lada bubuk dan kaldu ayam. Didihkan, kecilkan apinya dan didihkan sampai sekental sirup, kira-kira 5 menit.
2. Lapisi ikan dengan tepung bumbu, tipis-tipis. Panaskan minyak dalam wajan anti lengket, goreng ikan dengan sedikit minyak sampai coklat keemasan. Taruh dalam piring dan masukkan dalam oven agar tetap hangat.
3. Siramkan Saus Jahe di atas ikan dan taburi dengan jahe goreng. Sajikan dengan nasi.

