

Ikan Kukus Jeruk Bawang Putih

Pla Nueng Manow

- 1 ikan kakap putih kecil
(± 450 g)
- 750 ml (3 cangkir) kaldu
ayam
- 2 sendok makan bawang
putih cincang
- 4 cabai rawit merah, iris
halus
- 1 sendok makan daun
bawang cing iris halus
- 1 sendok makan air jeruk
nipis
- 2 sendok makan kecap ikan
Thailand
- 1 sendok teh gula
- 3 iris jeruk nipis, untuk
hiasan

1. Menyiapkan ikan, buang tulang pada ikan.
2. Taruh di piring dan tambahkan 3 sendok makan kaldu ayam.
3. Kukus ikan sampai matang.
4. Menyiapkan saus, didihkan sisa kaldu ayam dengan bawang putih, cabai rawit, daun bawang, air jeruk nipis, kecap ikan dan gula. Saus ini harus terasa asam, manis dan asin, sesuai dengan selera anda.
5. Hiasi dengan irisan jeruk nipis.

Porsi: 4 orang

Waktu persiapan: 10 menit

Waktu memasak: 10 menit

