

LODEH IKAN TJUTJUT

(Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|---------|
| 1) Ikan tjutjut | ½ kg |
| 2) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Kemiri | 2 biji |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Daun salam | 4 lembar |
| 5) Lombok merah | 4 buah |
| 6) Kayu manis | 1 jari |
| 7) Jahe | 1 rsj |
| 8) Gula merah | 1 sendok makan |
| 9) Laos | 1 potong |
| 10) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan tjutjut dibersihkan.
- 2) Kelapa dikupas diparut, dibuat santan.
- 3) Bumbu-bumbu ditumbuk halus, kecuali daun salam, lombok, bawang merah, bawang putih diiris-iris.
- 4) Lombok, bawang merah, bawang putih digoreng sampai kering, kemudian bumbu ditambahkan.
- 5) Santan dituangkan, sambil diaduk-aduk sampai mendidih.
- 6) Diberi garam dan daun salam, dibiarkan sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal