

MANGUT IKAN PANGGANG

(Rembang)

1. BAHAN

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

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Kencur | 1/4 rsj |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Laos | 1/4 rsj |
| 5) Lombok merah | 5 buah |
| 6) Daun jeruk purut | 1 lembar |
| 7) Lombok hijau | 5 buah |
| 8) Terasi | 1 sendok teh |
| 9) Belimbing wuluh | 6 buah |
| 10) Garam | 1 sendok makan |
| 11) Ketumbar | 1/2 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa dibuat santan ½ gelas.
- 2) Lombok, bawang merah, bawang putih, belimbing wuluh diiris halus.
- 3) Bumbu-bumbu yang lain dihaluskan, laos dimemarkan.
- 4) Semua ditumis, ikan dimasukkan dan terakhir santan dimasukkan.
- 5) Dimasak sampai kental dan berminyak.

Keterangan :

Petai dapat dimasukkan dalam masakan ini.

Jakarta, Maret 2001

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