

PINDANG BANDENG KECAP

1. BAHAN

1) Ikan bandeng	2 ekor (1/2kg)
2) Kecap manis	1 tk
3) Minyak goreng	secukupnya
4) Air	sampai ikan terendam

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Asam	3 mata
3) Lombok merah	5 buah
4) Laos	1 iris
5) Kunyit	1/4rsj
6) Garam	secukupnya
7) Bawang putih	3 siung
8) Gula merah	jika perlu, karena kecap sudah manis.

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bandeng dibersihkan.
- 2) Bandeng dipotong 3 atau 4 bagian atau dibiarkan tunggal.
- 3) Bandeng dilumari garam dan asam sedikit.
- 4) Bawang merah, bawang putih, lombok, kunyit ditusuk dengan tusukan sate lalu dibakar.
- 5) Bumbu dibersihkan.
- 6) Bandeng digoreng sampai merah saja, tidak sampai kering.
- 7) Bandeng dan semua bumbu-bumbu dimasukkan dalam panci, diberi air sampai bandengnya terendam.
- 8) Direbus sampai mendidih sesudahnya dibiarkan dengan api kecil sampai bumbu meresap.

Keterangan :

Dengan tiap kali dipanaskan, masakan dapat tahan lama dan makin enak rasanya.

Jakarta, Maret 2001

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