

PINDANG IKAN

(Padang)

1. BAHAN

1) Ikan bandeng	1/2 kg
2) Kelapa	1/2 butir
3) Daun mangkogan	15 lembar
4) Minyak goreng	1/2 gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Kunyit	1/2 rsj
3) Bawang putih	3 siung
4) Daun kunyit	1/2 lembar
5) Lombok merah	5 buah
6) Sereh	1 batang
7) Jahe	1 rsj
8) Asam kandis	2 buah
9) Laos	1 iris
10) Garam	1½ sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong 5, diberi asam dan garam.
- 2) Sebagian dari bawang merah, bawang putih, lombok merah, jahe, laos diiris halus, sebagian lagi digiling halus bersama kunyit dan garam.
- 3) Daun mangkogan dicuci dan dirajang halus.
- 4) Kelapa diparut dan dikeluarkan santannya sebanyak 1 gelas.
- 5) Ikan digoreng hingga kering.
- 6) Semua bumbu kecuali asam ditumis, dimasukkan santan dan dimasak hingga keluar minyak, ikan goreng dimasukkan, kemudian daun mangkogan dan asam.
- 7) Dimasak hingga bumbu menyerap ke ikan.

Jakarta, Maret 2001

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