

ANG SIO HI

1. BAHAN

| | |
|-----------------|----------------|
| 1) Ikan kakap | 3 ekor |
| 2) Daun bawang | 1 ikat |
| 3) Kol putih | 10 lbr |
| 4) Bawang timur | 2 buah |
| 5) Kaldu babi | 1½ mangkuk |
| 6) Tepung | 2 sendok makan |

2. BUMBU

| | |
|----------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Garam | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 4 siung |
| 4) Cuka | 4 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 1 buah |
| 6) Minyak/gajih babi | 4 sendok makan |
| 7) Lada halus | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan digosok dengan garam, digoreng dengan minyak babi.
- 2) Bawang putih diulek, digoreng, dituangi kaldu, irisan bawang timur, kol, daun bawang, lombok, kecap, lada dan garam.
- 3) Jika sayurannya masak, tepung dicairkan dengan air dan dicampur dengan kaldu.
- 4) Untuk menyajikannya diberi goreangan ikan dan goreangan bawang.

Jakarta, Maret 2001

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