

ASAM PADEH IKAN

(Sumatera Barat)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Ikan tongkol | ½ kg |
| 2) Minyak goreng | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Kunyit | 1 rsj |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Daun kunyit | ½ helai |
| 5) Lombok merah giling | 1 sendok makan |
| 6) Asam kandis | 2 buah |
| 7) Laos | 1 rsj |
| 8) Asam | 3 mata |
| 9) Jahe | 1 rsj |
| 10) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong 5, diberi asam dan garam.
- 2) Bumbu-bumbu digiling halus, kecuali daun kunyit dan asam kandis.
- 3) Ikan, bumbu, minyak dan ½ gelas air sekaligus dimasak dalam panci dengan api kecil hingga empuk.

Keterangan :

Ikan tongkol dapat diganti dengan ikan laut lainnya.

Jakarta, Maret 2001

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