

ACAR IKAN EMAS

(Cianjur)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Ikan emas | 1 kg |
| 2) Tomat | 2 buah |
| 3) Minyak goreng | ½ botol |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Salam | 3 lembar |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Sereh | 1 batang |
| 5) Lombok merah | 3 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Kemiri | 20 biji |
| 8) Cuka | 2 sendok makan |
| 9) Kunyit | 1 rsj |
| 10) Gula pasir | 1 sendok teh |
| 11) Jahe | 1 rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan emas dibersihkan. Kemudian diberi garam dan cuka, diaduk sampai rata, didiamkan 5 menit, lalu digoreng.
- 2) Semua bumbu dihaluskan, kecuali lombok dibelah dua; jahe, sereh dimemarkan. Semua bumbu diaduk rata, ditumis, diberi air ½ gelas dibiarkan bumbunya sampai masak (2 menit).
- 3) Bumbu diangkat dan dituangkan diatas ikan goreng.
- 4) Dapat dihias dengan irisan tomat masak.

Jakarta, Maret 2001

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