

BELADO IKAN SALAI

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Ikan salai | 2 ons |
| 2) Minyak goreng | ½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Lombok merah | 10 buah |
| 3) Tomat | 1 buah |
| 4) Garam | 2 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu digiling kasar.
- 2) Ikan digoreng dengan api kecil hingga matang dan diangkat.
- 3) Selanjutnya dikerjakan seperti membuat dendeng belado

Keterangan :

Ikan salai didapatkan didanau Maninjau. Ikan dibersihkan dan dikeringkan hingga hitam. Mempunyai bau dan rasa khusus.

Jakarta, Maret 2001

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