

IKAN GULUNG SAOS UDANG

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Ikan pipih | 2 ekor |
| 2) Kaldu ikan | 1 gelas |
| 3) Tepung terigu | 2 sendok makan |
| 4) Mentega | 2 sendok makan |
| 5) Udang | ½ ons |

2. BUMBU

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1) Lada | ½ sendok teh |
| 2) Air jeruk nipis | 2 sendok makan |
| 3) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dicuci, kemudian diberi air jeruk supaya hilang bau amisnya.
- 2) Ikan dipotong tipis memanjang dari bagian kepala sampai kekor terlepas dari durinya.
- 3) Ikan digulung, bagian luar dari ikan terletak didalam diikat dengan benang, kemudian direbus dalam air garam kira-kira 5 menit.

Saos udang :

- 1) Mentega dipanaskan, dimasukkan terigu sedikit demi sedikit dan diberi kaldu, dibuat ragout.
- 2) Udang yang tidak direbus, dikuliti dipotong jadi dua, kemudian dimasukkan kedalam ragout.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring ceper disiram saos udang.

Jakarta, Maret 2001

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