

LAKSAN

(Palembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1) Ikan belida yg telah dihaluskan | 1 mangkok |
| 2) Sagu | 1 mangkok |
| 3) Udang kering | 1 ons |
| 4) Laksa | secukupnya |
| 5) Air garam | 3 sendok makan |
| 6) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1) Bawang merah | 12 buah |
| 2) Ketumbar | 1½ sendok makan |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Daun ganda | 5 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan yang telah digiling, dicampur dengan sagu, air garam sampai menjadi adonan yang dapat dibentuk.
- 2) Direbus dalam air mendidih, sampai timbul (tandanya telah masak).
- 3) Ditiriskan, dijemur sebentar.
- 4) Kemudian dipotong-potong setebal ½ cm.

Saos :

- 1) Separo dari bawang merah diiris, digoreng.
- 2) Ketumbar, bawang putih, bawang merah, udang kering ditumbuk halus.
- 3) Ditumis dalam minyak sampai kering.
- 4) Kelapa diparut, dibuat santan kental 4 gelas.
- 5) Santan dimasukkan dalam bumbu yang sedang ditumis, dijerangkan sampai mendidih.
- 6) Laksa yang dipotong-potong ½ cm, turut dimasukkan terus dimasak sebentar.

Keterangan :

Dihidangkan dalam piring, ditaburi bawang goreng dan daun ganda yang diiris halus.

Jakarta, Maret 2001

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

Hal. 2/ 2