

BOTOK MANGUT

(Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|------------|
| 1) Ikan wagal/laut | 1 kg |
| 2) Kelapa setengah tua | ½ butir |
| 3) Daun pisang | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Ketumbar | ½ sendok teh |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Laos | 1 potong |
| 5) Lombok merah | 5 buah |
| 6) Asam | 2 mata |
| 7) Lombok rawit | 3 buah |
| 8) Terasi | ½ sendok teh |
| 9) Keluak | 2 biji |
| 10) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut memanjang.
- 3) Keluak dipecah, isinya direndam air panas ¼ jam.
- 4) Semua bumbu dan keluak dihaluskan, dicampur kelapa parut.
- 5) Dibungkus, dalamnya diberi ikan sepotong.
- 6) Dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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