

LEMPOK IKAN LAUT (Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Ikan tengiri | ½ kg |
| 2) Nanas ½ masak | 1 buah |
| 3) Air | 4 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Terasi | 1 sendok teh |
| 5) Lombok merah | 6 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nanas dan ikan dibersihkan dipotong-potong.
- 2) Bumbu dihaluskan, dimasukkan dalam air, didihkan.
- 3) Nanas dan ikan dimasukkan kedalam kuah mendidih, dibiarkan sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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