

PANGEK BASANTAN

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|---------------|---------|
| 1) Ikan sepat | 8 ekor |
| 2) Santan | 6 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Daun jeruk purut | 2 lembar |
| 3) Lombok merah | 20 buah |
| 4) Sereh | 1 batang |
| 5) Kunyit | 1/3 rsj |
| 6) Asam kandis | ½ sendok makan |
| 7) Jahe | 1 rsj |
| 8) Air asam | 2 sendok makan |
| 9) Laos | 1 potong |
| 10) Garam | 1 sendok makan |
| 11) Daun kunyit | 1 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali daun jeruk purut, daun kunyit, sereh.
- 2) Ikan dibersihkan.
- 3) Bumbu-bumbu dimasak bersama santan sampai berminyak.
- 4) Dimasukkan ikan, dimasak sampai kering.

Jakarta, Maret 2001

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