

Pindang nila kuah merah

~ Shindy Rahayu ~

Aslinya pindang ini kuahnya merah kalau diaduk2 bumbunya muncul jd warna merah, resep ini praktis sekali, bumbunya tanpa ditumis. Bahanya jg simpel, rasanya seger. Bisa jg untuk resep

MPASI loh tinggal disesuaikan aja sama umur bapaknya, ini jg jd menu buat makan anakku umur 21 bulan, udh ku pakein cabe merah dikit, soalnya anakku suka makanan yg ada rasa pedes dikit jd tambah lahap makannya. Kalau mau pedes dan merah merona tinggal tambahi cabe merah dan cabe setan y sesuai selera. Selamat mencoba ya.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **6 potong** nila
- **1/2 ruas jari** telunjuk asam jawa tanpa biji
- **1 bungkus** terasi (me ABC)
- Dau bawang iris tipis
- Kemangi (optional)
- **Secukupnya** kaldu jamur
- **Secukupnya** Garam
- **3 gelas** air matang (sampai ikan terendam)
- Bumbu halus
- **6 siung** bawang merah
- **2 buah** tomat merah
- **2 buah** cabe merah

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Bersihkan nila cuci kemudiam rendam dengan jeruk nipis.
- Siapkan panci isi dengan air, kemudian remat-remat terasi dan asam jawa bersama air, buang ampas asam jawanya.
- Masukkan bumbu halus ke dalam panci. Tambahkan garam, kaldu jamur.

resepmasakan.us



- Masukkan ikan nila, rendam kurang lebih 2 menit.



- Nyalakan kompor masak dengan api sedang sampai mendidih baru balik ikan nila. Ikan jangan sering dibalik-balik atau diaduk2 biar nggak pecah. Nanti akan keluar minyak alami dari ikan nilanya.

- Masak sampai matang kurang lebih 10menit sejak pertama kali ikan dibalik.
- Matikan kompor, lalu taburkan kemangi dan daun bawang, koreksi rasa.

resepmasakan.us



Resep-resep Terkait

- [Donat meizena menu](#)



- [Ikan nila saus tomat](#)



- [Tahu kentang kecap legit](#)



- [Pare tanpa remas-remas](#)

