

Remas.nu

Ikan Bandeng Masak Mandar

~ Rachel Tiranda ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **8 Potong** Ikan Bandeng
- **3 siung** Bawang Merah iris tipis
- **secukupnya** Asam Mangga (jangan banyak Asam banget)
- **1 batang** serai
- **1 lembar** Daun Jeruk dan Daun Salam (optional)
- **secukupnya** Garam dan penyedap

- **Haluskan :**
- **2 Biji** Cabe Keriting
- **5 Biji** cabe Rawit
- **1 Ruas** Kunyit
- **10 biji** Merica
- **1 ruas** Jahe

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Masukkan dalam wajan Bawang Merah dan bahan halus kasi sedikit air dulu
- Jika sudah mendidih dan agak layu bawang merah, masukkan ikan lalu tambah air lagi
- Masukkan sereh, daun jeruk, dan daun salam
- Asam mangga dikasi air sedikit masukkan ke ikan
- Tunggu agak layu Asam, masukkan garam dan penyedap koreksi rasa
- Angkat dan sajikan

Resep-resep Terkait

- [SOP Kepala Ikan](#)



- [Daging Sapi masak Tiga](#)



- [Daun Ubi Remas](#)



- [Brenebon Ayam](#)

