

Balado Ikan Asin Belah & Tempe

~ solihahoney ~

Lagi pengen makan ikan asin buat makan malem. Ini dia! Resep simpel dan enak. Hasil muter di youtube sama cookpad. Mirip-mirip semua kayak ini resep dasarnya. Mau tambah pete atau bahan lain lagi bisa sesuai selera~

Btw, ini kali pertama nih, saya olah ikan asin belah. Ikan asin disambelin udah pasti enak. Dipadu tempe jadi endol takendol kendol ngeunah. Hahaha.

Si tempe sebenarnya marinasi buat tempe goreng biasa. Tapi saya potong kecil jadiin satu. Mau pake tempe biasa juga gapapa kok ☐

Yuk recook yuk~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **1 pack** Ikan Asin Belah
- **2 potong** Tempe (belah 4)
- **Secukupnya** Minyak Kelapa
- Bumbu Halus
- **10 buah** Cabai Keriting Merah
- **3 buah** Cabai Rawit Merah
- **1/2 buah** Tomat Merah
- **1 buah** Bawang Putih
- **3 buah** Bawang Merah
- **1 lembar** Daun Salam (remas)
- **3 lembar** Daun Jeruk (buang tulang daun)
- **1 sdm** Air Asam Jawa
- **Secukupnya** Garam + Gula Aren + Kaldu Bubuk

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Goreng ikan asin dan tempe. Sisihkan.
- Tumis bumbu halus hingga matang. Masukkan daun salam + jeruk. Aduk rata.
- Masukkan air asam jawa + garam + gula aren + kaldu bubuk. Aduk hingga menyatu matang semua.
- Masukkan ikan asin belah dan tempe. Matikan kompor. Aduk rata agar ikan dan tempe terbalur sambal dg sempurna.
- Sajikan dg sepiring besar lalapan sawi rebus paling top!

Resep-resep Terkait

- [Sup Kaldu Ayam Slowcooker](#)



- [Sambel Teri](#)



- [Ikan Kembung Kukus 5 Rempah](#)



- [Ikan Raja Bau Bumbu Jahe Bawang](#)

