

Ikan nila saus tomat

~ Shindy Rahayu ~

Ini rasanya sedikit asem karena banyak pake tomat, tapi si bayik suka. Cocok. Banget jd menu makannya si kecil bunda, bs jg untuk menu kita tinggal dibayakin cabenya biar pedes menggoda, masaknya pun simpel. Selamat mencoba y ☺



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **5 ekor** nila uk sedang
- **1 buah** wortel parut
- **1 buah** daun bawang
- Minyak sayur
- **1 gelas** air
- **Secukupnya** garam dan kaldu jamur
- Bumbu halus
- **3** bawang putih
- **4** bawang merah
- **2 buah** tomat
- **2 buah** cabe merah

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Bersihkan ikan nila, buat sayatan kecil bolak-balik disekitar badannya. Lalu rendam dg perasan jeruk nipis dan garam selama 10 menit.
- Goreng ikan nila sampai cukup garing, kemudian sisihkan lalu tata dipiring saji.

resepmasakan.us



- Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan wortel yg sdh diparut tipis. Tambahkan air. Lalu garam dan kaldu jamur, koreksi rasa. Masak sampai wortel matang dan airnya menyusut hingga menjadi kental. Kemudian taburkan irisan daun bawang, aduk2 sampai rata.

resepmasakan.us



- Siram saus ke atas nila goreng tadi. Bisa ditaburkan bawang goreng sebagai pelengkapya.

resepmasakan.us



Resep-resep Terkait

- [Donat meizena menu](#)



- [Tahu kentang kecap legit](#)



- [Pindang nila kuah merah](#)



- [Pare tanpa remas-remas](#)

