



Ikan Arsik Goreng



superadmin

Ikan Arsik adalah hidangan khas Batak yang dimasak dengan bumbu, rempah serta bahan aromatik seperti andaliman, kecombrang dan lokio. Menghasilkan hidangan kaya rasa, gurih, asam, dan wangi yang kuat.

Bahan-Bahan

10 Porsi

Bahan

- 2 kg - ikan nila
- 150 gr - daun bawang batak
- 250 gr - kacang panjang
- 3 lembar - asam gelugur
- 14 lembar - daun jeruk
- 6 batang - serai
- 6 pcs - buah kecombrang
- 1 pcs - bunga kecombrang
- 700 ml - air
- 2 sdm - garam
- 1 sdm - kaldu jamur

Bahan bumbu halus

- 10 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 4 butir - kemiri
- 2-3 sdm - andaliman
- 3 cm - jahe
- 4 cm - lengkuas
- 10 cm - kunyit
- 20 gr - cabai rawit hijau
- 15 buah - cabai merah keriting
- 300 ml - air

Bahan sambal andaliman

- 4 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 5 buah - cabai rawit merah
- 40 gr - cabai rawit hijau
- 1 sdm - andaliman
- 3 butir - kemiri
- 1 buah - tomat hijau
- 1 buah - jeruk limau
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu jamur

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Di dalam blender, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, lengkuas, jahe yang sudah diiris, cabai merah keriting, cabai rawit hijau, andaliman dan air, haluskan
2. Belah dua buah kecombrang, iris bunga kecombrang, potong kacang panjang dan geprek serai
3. Di dalam wajan, susun serai, sebagian kacang panjang, sebagian daun bawang batak, ikan nila, bunga kecombrang, buah kecombrang, asam gelugur, daun jeruk, kacang panjang, daun bawang batak, ikan nila, kacang panjang, daun bawang batak, bunga kecombrang, daun jeruk, garam, kaldu jamur, bumbu halus dan air, masak di api kecil selama 1 jam atau hingga menyusut
4. Panaskan sedikit minyak, goreng andaliman dan kemiri hingga kecokelatan, sisihkan ke dalam ulekan
5. Goreng bawang putih, bawang merah, cabai rawit hijau, cabai rawit merah, tomat hijau yang sudah dipotong hingga sedikit kecokelatan
6. Masukkan garam dan kaldu jamur ke dalam ulekan, ulek hingga halus kemudian masukkan bahan sambal yang sudah digoreng, ulek hingga halus
7. Tambahkan perasan jeruk limau, aduk rata
8. Panaskan minyak, goreng ikan, daun bawang batak dan kacang panjang hingga kering kecokelatan, tiriskan
9. Ikan arsik siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/106-ikan-arsik-goreng>