



Rahang Tuna & Sambal Arang



superadmin

Rahang Tuna bakar khas Manado ini dagingnya lembut, juicy, dan gurih. Dipadu dengan sambal arang pedas yang smoky dan bikin nagih. Sajian sederhana tapi rasanya luar biasa!

Bahan-Bahan

9 Porsi

Bahan

- 3 pcs (1,5 kg) - rahang tuna
- 2 buah - jeruk nipis
- 2 sdt - garam
- 1 sdt - merica

Bahan olesan

- 3 sdm - margarin
- 2 siung - bawang putih
- 2 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram

Bahan sambal dabu-dabu kecap

- 3 siung - bawang merah
- ½ buah - tomat merah
- 1 buah - tomat hijau
- 7 buah - cabai rawit merah
- 4 sdm - kecap manis
- 1 buah - jeruk limau
- 1/8 sdt - garam

Bahan sambal rica arang

- 35 gr - bawang merah
- 6 siung - bawang putih
- 55 gr - cabai rawit merah
- 2 cm - jahe
- 2 batang - serai ukuran kecil
- 120 ml - minyak
- 1-2 sdm - air
- ¾ sdt - garam
- ½ sdt - penyedap
- ½ sdt - gula pasir (opsional)

Pelengkap

- - nasi putih
- - timun
- - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Potong rahang tuna menjadi dua bagian kemudian marinasi dengan garam, merica dan perasan jeruk nipis, ratakan
2. Buang biji tomat hijau dan tomat merah kemudian potong kotak-kotak. Iris bawang merah dan cabai rawit merah
3. Di dalam mangkuk campurkan kecap manis, tomat hijau, tomat merah, bawang merah, cabai rawit merah dan perasan jeruk nipis, aduk rata kemudian tambahkan garam, aduk rata
4. Iris bagian putih serai dan jahe. Di dalam food chopper, masukkan bawang putih, serai dan jahe, haluskan kemudian masukkan bawang merah dan cabai rawit merah, haluskan
5. Masukkan bumbu ke dalam wajan, tambahkan minyak dan masak hingga wangi lalu tambahkan garam, penyedap dan gula pasir, aduk rata
6. Masukkan air, masak sesaat kemudian pindahkan ke dalam piring stainless
7. Panaskan arang dengan blow torch atau panaskan arang di atas kompor. Masukkan Sebagian arang yang sudah panas ke dalam sambal rica dan tutup. Diamkan beberapa saat lalu sisihkan arang
8. Letakkan rahang tuna di atas arang dengan posisi bagian keras berada di bawah. Campurkan margarin dengan bawang putih parut, aduk rata dan oleskan pada kedua sisi rahang tuna
9. Bolak-balik rahang tuna lalu oles kembali dengan margarin di kedua sisi, bakar hingga matang dan kering
10. Campurkan kecap manis dan saus tiram, aduk rata kemudian oleskan pada kedua sisi rahang tuna, bakar sesaat. Letakkan sambal rica di atas rahang tuna
11. Panaskan minyak, goreng rahang tuna hingga setengah matang, tiriskan kemudian bakar dan oles dengan margarin di kedua sisi, bakar hingga kecokelatan
12. Oles dengan campuran kecap manis, bakar sesaat
13. Rahang tuna sambal arang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/116-rahang-tuna-sambal-arang>