



Sup Ikan Kemangi



superadmin

Sup Ikan Kemangi yang aromanya segar, rasanya gurih, dan cocok dinikmati bersama keluarga. Dengan kombinasi bumbu sederhana dan daun kemangi yang harum, hidangan ini bisa jadi inspirasi menu sehat sehari-hari. Cocok banget untuk yang ingin memasak cepat tapi tetap lezat!

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan

- 1 ekor (700 gr) - ikan nila
- 2 siung - bawang putih, iris
- 7 siung - bawang merah, iris
- 4 iris - jahe, geprek
- 2 buah - tomat merah, potong
- 9 buah - cabai rawit merah, opsional
- 2 batang - daun bawang, potong
- 2 batang - seledri, potong
- 40 gr - kemangi
- - jeruk nipis
- 1 liter - air
- ½ buah - bawang bombai, iris
- ¼ sdt - merica
- ¾ sdt - penyedap
- ½ sdm - garam
- 1 sdm - gula
- - minyak untuk menumis

Langkah-Langkah

1. Gosok ikan dengan garam, diamkan selama 2 menit, lalu bilas dengan air mengalir
2. Keringkan ikan dengan tisu / lap kemudian potong
3. Panaskan sedikit minyak, masukkan bawang merah dan bawang putih, tumis hingga wangi
4. Masukkan bawang bombai, jahe, tumis sebentar lalu tambahkan air, tomat, daun bawang, dan seledri, masak hingga mendidih
5. Masukkan ikan, cabai rawit, garam, gula, merica, dan penyedap, masak sebentar lalu tambahkan kemangi, matikan api
6. Sup ikan kemangi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/146-sup-ikan-kemangi>