



Sambal Ikan Kembung



superadmin

Sambal Ikan Kembung memadukan suwiran ikan kembung goreng dengan irisan sambal segar dari tomat, cabai, dan bawang merah yang berlimpah. Cita rasanya pedas, asam, dan segar dengan bumbu yang meresap ke daging ikan.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan

- 200 gr - ikan kembung banjar
- 1 sdt - garam
- 1 sdm - minyak

Bahan pelengkap

- - daun kemangi
- - timun

Bahan sambal

- 10 siung - bawang merah
- 2 buah - tomat merah
- 6 buah - cabai rawit merah
- 15 buah - cabai rawit hijau
- 4 gr - terasi
- 1 sdt - garam
- ½ sdt - kaldu jamur
- 2 sdt - gula pasir
- 2 sdt - asam jawa
- 2 buah - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Sayat kedua sisi ikan kembung yang sudah dibersihkan, lalu taburi dengan garam
2. Panaskan sedikit minyak di wajan, masak ikan hingga permukaannya kecokelatan dan matang
3. Untuk membuat sambal, iris bawang merah, potong dadu tomat merah, iris cabai rawit merah dan cabai rawit hijau kemudian bakar terasi sesaat
4. Siapkan mangkuk lalu masukkan terasi bakar, bawang merah iris dan cabai rawit iris. Tambahkan garam, kaldu jamur, gula pasir, asam jawa, dan perasan jeruk limau
5. Hancurkan terasi dan asam jawa sambil diaduk rata lalu tambahkan tomat dan daging ikan kembung suwir. Aduk kembali hingga rata
6. Sambal ikan kembung siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/148-sambal-ikan-kembung>