



Ikan Steam Bawang Putih



superadmin

Ikan Steam Bawang Putih, hidangan ikan dori filet yang lembut, dikukus di atas sohon dan daun bawang dengan siraman saus kecap asin yang gurih serta taburan bawang putih aromatik. Sentuhan minyak panas dan garnish daun ketumbar memberikan aroma yang menggoda, menciptakan cita rasa khas Chinese cuisine yang lezat dan menyegarkan.

Bahan-Bahan

3-4 Porsi

Bahan

- 300 gr - ikan dori filet
- 20 gr - sohon kering, rendam air
- 1 - jempol jahe
- 1 batang - daun bawang

Bahan bawang putih goreng

- 15 siung - bawang putih
- 50 ml - minyak
- 1/8 sdt - garam
- ¼ sdt - kaldu jamur
- 1/8 sdt - merica

Bahan saus

- 2 sdm - kecap asin
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdt - gula pasir
- 150 ml - air panas
- ¼ sdt - kaldu jamur

Lainnya

- - daun ketumbar
- - daun bawang

Langkah-Langkah

1. Iris tipis miring daun bawang untuk garnish lalu potong besar-besar daun bawang lainnya
2. Petik daun ketumbar lalu masukkan daun ketumbar dan daun bawang untuk garnish ke dalam air es
3. Blender kasar bawang putih lalu panaskan minyak, masukkan bawang putih, garam, kaldu jamur dan merica, masak hingga sedikit kuning, tiriskan
4. Siapkan piring anti panas lalu susun sohon, daun bawang dan jahe
5. Keringkan dori lalu potong-potong dan susun ke dalam piring. Kukus selama 7 menit
6. Untuk saus, campurkan air panas dengan gula pasir, kecap asin, saus tiram dan kaldu jamur, aduk rata
7. Taburkan bawang putih goreng di atas ikan dan tuang sebagian saus, kukus kembali selama 3 menit
8. Susun daun bawang dan daun ketumbar di atas ikan lalu siram dengan minyak panas
9. Ikan steam bawang putih siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/189-ikan-steam-bawang-putih>