



Pecel Lele Lamongan



superadmin

Pecel Lele Khas Lamongan menghadirkan lele goreng garing yang dipadukan dengan sambal terasi pedas gurih sebagai bintang utamanya. Sambal yang sedap, wangi, dan kaya rasa, membuat setiap suapan terasa lebih nikmat.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan marinasi

- 1 kg - ikan lele
- 5 siung - bawang putih
- 4 cm - kunyit
- 4 cm - jahe
- ½ sdm - lada putih butir
- 1 sdm - ketumbar
- 150 ml - air
- 1 sdm - garam
- ½ sdm - penyedap

Bahan sambal lamongan

- 2 siung - bawang putih
- 12 siung - bawang merah
- 2 butir - kemiri
- 13 buah - cabai rawit merah
- 12 gr - terasi, bakar
- 2 ½ buah - tomat merah
- 2-3 sdm - minyak
- 1 sdt - garam
- ¾ sdt - penyedap
- 1 sdm - gula pasir

Pelengkap

- - tempe
- - tahu
- - nasi putih
- - timun
- - kemangi
- - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Iris jahe dan bawang putih. Di dalam blender masukkan jahe, bawang putih, kunyit, lada putih butir, ketumbar, penyedap, garam dan air, haluskan
2. Potong tempe dan sayat-sayat lele kemudian marinasi dengan bumbu halus, aduk rata. Diamkan 10 menit
3. Panaskan minyak, goreng lele hingga matang, tiriskan kemudian goreng tempe dan tahu hingga matang, tiriskan
4. Panaskan sedikit minyak, goreng bawang merah sesaat kemudian masukkan kemiri, bawang putih dan cabai rawit, goreng hingga kecokelatan, sisihkan ke dalam ulekan
5. Potong tomat dan goreng hingga kecokelatan
6. Di dalam ulekan masukkan garam, penyedap, gula pasir dan terasi, ulek hingga halus kemudian masukkan tomat dan sedikit minyak panas, ulek hingga halus
7. Pecel lele lamongan siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/35-pecel-lele-lamongan>