



Tim Ikan Gurame



superadmin

Tim Ikan Gurame ini menghasilkan tekstur ikan yang lembut tanpa bau amis. Disajikan dengan siraman saus gurih yang kaya rasa, wangi bawang putih dan jahe, ditambah sedikit pedas dari cabai merah, benar-benar perpaduan yang pas dan menggugah selera.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan

- 1 ekor (650 gr) - ikan gurami
- 4 cm - jahe
- 1 batang - daun bawang

Bahan saus

- 5 siung - bawang putih
- 2 buah - cabai merah keriting
- 1 batang - daun bawang
- 2 sdm - minyak
- ½ sdm - minyak wijen (opsional)
- 2 sdm - kecap asin
- 2 sdm - saus tiram
- 1 sdt - kaldu bubuk
- 1 sdm - gula pasir
- 75 ml - air

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Bersihkan ikan dan sayat-sayat
2. Iris jahe, potong besar sebagian daun bawang dan iris, cincang halus bawang putih dan iris cabai merah keriting
3. Di dalam piring tahan panas, susun daun bawang, ikan dan jahe. Kukus selama 8-10 menit di api besar
4. Di dalam mangkuk campurkan kecap asin, saus tiram, kaldu bubuk, gula pasir dan air, aduk rata
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga wangi kemudian masukkan cabai merah keriting dan daun bawang, tumis hingga wangi
6. Masukkan campuran saus, masak beberapa saat
7. Siram saus di atas ikan dan tuang minyak wijen
8. Tim ikan siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/48-tim-ikan-gurame>