



Pangasius Green Curry

Oleh: Makanseafood.com



Waktu Memasak: 60 Menit

Sajian: 5 Porsi

Cara Memasak

- 1 Haluskan cabai hijau, bawang Bombay, bawang putih, merica bubuk, daun ketumbar, dan adas manis.
- 2 Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, serai dan daun jeruk hingga harum.
- 3 Tuang santan, masak hingga mendidih. Masukkan kentang dan wortel, masak hingga empuk.
- 4 Masukkan ikan, aduk rata. Tambahkan garam dan gula pasir, masak hingga matang, angkat dan sajikan.

Bahan-Bahan

| | |
|----------|-------------------------------|
| 500 gram | Frosh Pangasius Fillet |
| 3 sdm | minyak goreng |
| 2 batang | serai |
| 2 lembar | daun jeruk |
| 5 buah | cabai merah, potong-potong |
| 2 buah | kentang, kupas, potong-potong |
| 2 buah | wortel, kupas, potong-potong |
| 1 sdt | garam |
| 1/2 sdt | gula pasir |
| 15 buah | cabai hijau |
| 1/2 buah | bawang bombay |
| 3 siung | bawang putih |
| 1 sdt | merica bubuk |
| 3 batang | daun ketumbar |
| 1 sdt | ketumbar |
| 1/2 sdt | adas manis |