

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