



Pangasius Masak Kemangi

Oleh: Makanseafod.com

Waktu Memasak: 60 Menit

Sajian: 5 Porsi



Cara Memasak

1	Lumuri FROSH Pangasius Fillet dengan kaldu bubuk, diamkan hingga meresap.
2	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, lada, kemiri, cabai merah, cabai keriting, cabai rawit, dan kunyit.
3	Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, daun pandan, serai, daun salam, daun jeruk dan lengkuas hingga harum.
4	Masukkan air, masak hingga mendidih. Tambahkan FROSH Pangasius Fillet, garam, dan gula pasir, masak hingga ikan matang.
5	Masukkan daun kemangi, aduk rata. Angkat dan sajikan.

Bahan-Bahan

1 kg	Frosh Pangasius Fillet
1 sdm	kaldu bubuk ayam
3 lembar	daun pandan
2 batang	serai, memarkan
3 lembar	daun salam
3 lembar	daun jeruk
2 cm	lengkuas, memarkan
10 batang	daun kemangi
200 ml	air
4 sdm	minyak goreng
1 sdm	garam
1 sdt	gula
14 siung	bawang merah
10 siung	bawang putih
4 ruas	jahe
1 sdt	lada
8 butir	kemiri
4 buah	cabai merah
16 buah	cabai keriting
5 buah	cabai rawit
5 ruas	kunyit