

Semur Tenggiri Nanas

Oleh Bang Bango

Resep Semur Tenggiri Nanas ini sedikit mengingatkan kita pada citarasa makanan Thailand, yang sering memadukan buah-buahan seperti nanas dan mangga dengan makanan laut: ikan, udang, cumi, atau dengan ayam. Rasa segar buah nanas yang manis asam berpadu dengan ikan tenggiri membuat resep ini bercitarasa unik dan membuat kita ketagihan!



Bahan - Bahan

- 1) 1 ekor (500 gram) ikan tenggiri, potong tebal 1 cm
- 2) 1/2 sendok teh garam
- 3) 3 sendok makan air jeruk nipis
- 4) Minyak goreng secukupnya
- 5) 5 butir bawang merah, cincang
- 6) 3 siung bawang putih, cincang
- 7) 2 sendok makan cabe merah biasa, digiling kasar
- 8) 2 lembar daun jeruk, iris halus
- 9) 1 batang serai, iris halus
- 10) 2 cm jahe, iris halus
- 11) 250 ml air
- 12) 4 sendok makan Kecap Bango
- 13) 2 sendok makan saus tomat
- 14) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
- 15) 1 sendok teh gula pasir
- 16) 1/2 sendok makan air jeruk nipis
- 17) 1/4 buah nanas ukuran sedang (150 gram) nanas, potong-potong kecil

Cara Pembuatan

- 1) Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, goreng sampai matang. Angkat dan sisihkan.
- 2) Panaskan 2 sendok makan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabe giling, daun jeruk, serai, dan jahe sampai harum.
- 3) Masukkan ikan goreng, aduk rata.
- 4) Tambahkan air, Kecap Bango, saus tomat, lada putih bubuk, gula pasir, air jeruk nipis, dan nanas. Masak sambil diaduk sebentar agar bumbu meresap. Angkat, sajikan.