

RICA RICA IKAN. By Ibu Neng Safri.



Bahan:

1. 2 Kg Daging atau Kepala Ikan, dibersihkan dan dipotong potong
2. 4 batang sereh, digetok atau dikepruk
3. ½ ons Jahe, dikupas, digetok atau dikepruk
4. 5 lembar daun Jeruk Purut segar

Bumbu:

1. Jabe Merah Kriting + Cabe Rawit secukupnya, digiling
2. 1 sendok teh Merica halus
3. 1 sendok teh Garam, sesuai selera
4. 2 sendok teh Gula Pasir, sesuai selera
5. 6 Siung Bawang Putih, digetok atau dikepruk
6. 12 buah Bawang Merah, digetok atau dikepruk

Cara Memasak:

1. Tumis Bawang Putih sampai harum (empat sendok makan minyak goreng)
2. Masukkan Bawang Merah
3. Masukkan Cabe Giling + Garam + Merica + Gula Pasir
4. Tambahkan air secukupnya
5. Masukkan Ikan, tunggu sampai masak

