

Siomay

Siomay

Bahan:

- 500 gr Daging ikan tengiri dihaluskan
- 100 gr Tepung sagu
- 1 sdt Air jahe
- 1/2 sdt Lada bubuk
- 1/2 sdt Gula halus
- 1 sdt Minyak wijen jika suka
- 1 sdm Ebi disangan dan direndam (agar mudah lunak)
- Garam secukupnya.

Cara Membuat:

- Campur semua bahan, aduk hingga rata dan kalis, balutkan pada tahu dan telur rebus sisanya bulatkan sesuai selera.
- Kukus siomai di dalam kukusan hingga matang, jika suka tambahkan kol yang digulung dan pare(dapat diisi dengan siomay)

Sambal Kacang :

- 250 gr Kacang tanah digoreng
- 3 siung Bawang putih digoreng
- 4 buah Cabe merah dibuang bijinya digoreng
- 1 sdm Gula pasir
- 1/2 sdt Garam
- 400 ml Air matang
- Kecap manis dan jeruk limo secukupnya.
- Haluskan semua bahan dengan diulek atau dibleder hingga halus kecuali kecap manis dan jeruk limo.

Cara menghidangkan:

- Ambil siomai yang telah matang dari dalam kukusan (kondisi masih panas), potong sesuai selera.
- Siram siomai dengan sambal kacang, beri kecap manis dan air jeruk limo (kulit jeruk dapat dimasukkan ke dalam siomay, agar aroma lebih harum).
- Siomay pun siap dihidangkan.