

Pesmol

Masakan Indonesia: Ikan Pesmol.

Resep: **Rudy Choiruddin.**



Bahan :

- 700 g ikan gurami
- 1 batang sere
- 1 sdm cuka
- 2 sdm gula pasir
- 150 ml air
- 50 ml minyak untuk menumis
- 400 ml minyak untuk menggoreng

Acar :

- 2 buah wortel dipotong panjang 3 cm
- 2 buah mentimun dipotong panjang 3 cm
- 10 buah cabe rawit merah
- 1 buah lobak dipotong panjang 3 cm (jika suka)
- 10 buah bawang merah
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm cuka
- 1/2 sdt garam

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 siung bawang putih
- 5 buah bawang merah
- 4 cm kunyit
- 2 kerat lengkuas
- 3 cm jahe
- 5 buah kenari
- 1/2 sdt garam

Cara Membuat:

- Ikan dilumuri air garam kemudian digoreng kering.
- Tumis bumbu yang dihaluskan dan sere hingga harum. Masukkan gula pasir, dan air, aduk-aduk. Setelah agak mengental masukkan semua bahan acar, aduk sebentar. Tambahkan cuka. Angkat dan siramkan di atas ikan.

Cara Membuat Acar :

- Campur wortel, cabe rawit dan bawang dengan gula, cuka dan garam, masukkan dalam kantung plastik diamkan semalaman.
- Demikian dengan acar lobak dan timun dibuat sama seperti acar wortel.