

## Pangek Ikan

**Masakan Indonesia: Pangek Ikan.**

Resep **Rudy Choiruddin.**



### **Bahan :**

- 600 g ikan tongkol dibersihkan dan dipotong menjadi 4 bagian
- 50 ml minyak goreng
- 3 buah cabe hijau dibelah 2 bagian , dibuang bijinya
- 4 buah cabe merah dibelah 2 bagian, dibuang bijinya
- 2 buah asam kandis
- 2 batang sereh
- 2 tangkai daun kemangi diambil daunnya
- ½ lembar daun kunyit
- 1 sdt garam
- 300 ml air
- 2½ sdm gula

### **Bumbu yang dihaluskan :**

- 6 buah bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 4 batang kemiri
- 3 cm jahe
- 3 cm kunyit

### **Cara membuat :**

- Campur ikan, minyak goreng semua bahan dan bumbu yang dihaluskan,
- kemudian masak di api kecil hingga harum dan kuah tinggal sedikit
- sesekali ikan harus dibalik agar tidak hangus dan matang merata