

Acar ikan saus pedes



Keperluan:

1 iwak kakap wutuh (*kabeljauw*) iso ugo iwak laut liyane (sing ora akeh eri-ne, *weinig graten*)

Kanggo Saus:

3 wungkul brambang sing cilik
3 siung bawang putih
1 lenjer godong prei, buwak godonge.
½ sendok teh mrico bubuk
15 iji lombok rawit
1 jeruk pecel (*citroen*)
3 lembar godong jeruk purut
1 wungkul jahe kurang luwih 2 cm.
1 sendok makan "fish sauce" (*vis saus*)
½ sendok teh uyah
½ sendok teh kunir bubuk.
1 sendok makan cukak (*azijn*)
250 ml banyu
1 sendok makan glepung maizena

Corone Nggawe:

- Lombok rawit wutuhke, jahe iris alus, bawang dicacah alus, bawang & brambang rajang alus, godong prei dirajang miring.
- Maizena di jur karo 3 sendok makan banyu.
- Iwak diresiki, kumbah resik, banjur digarit karo peso, awake iwak mau (*schuin inkerven of insnijden*), ojo nganti jero-jero, ½ sendok teh uyah, keceri karo jeruk pecel. Dijarno watoro 10 menit, supoyo banyu jeruke lan uyah, ngresep ning iwak.
- Panaske oven 180 C, lebokke iwak mau, panggang nganti mateng.

Corone Nggawe Saus:

- Panaske wajan sing wis ono lengo goreng-e, tumis bawang, brambang nganti arum, lagi lombok dicemplungno, godong prei, jahe, mrico, kunir, godong jeruk purut, ½ sendok teh uyah, sak banjure lagi diwenehi banyu, udek2 nganti roto.
- Kanggo ngentelke saus mau, maizena sing wis encer (*vloeibaar*) lebokke pisan, karo di-udek-udek. Lagi saus ikan lan cuka lebokno. Angkat. (*deze saus heeft zoutzure smaak*).
- Sajekno panas-panas, tjorone nyajekno, iwak dideleh ning schaal, banjur digrujuk karo saus- e mau. (*sous over de vis gieten*).