

KARI IKAN PUTIH AGROMAS

Bahan-bahan:

800 gm ikan putih

1 inci kayu manis

2 biji buah pelaga

2 kuntum bunga lawang

3 biji bunga cengkih

1 tangkai daun kari

½ sudu teh halba

½ sudu teh biji sawi

A

100 gm serbuk kari ikan agromas

2 batang serai dititik

1 inci halia

6 ulas bawang merah

4 ulas bawang putih

4 biji cili kering

30 gm asam jawa

½ biji kelapa (semangkuk santan)

1 kiub ayam

Garam secukup rasa

Minyak untuk menumis

B

Cara masakkan:

1. Bersihkan ikan dan toskan.
2. Panaskan minyak, tumiskan bahan A bersama daun kari dan serai, biar seketika.
3. Masukkan semua bahan B yang telah digiling berserta serbuk kari ikan agromas yang dicampurkan bersama sedikit air.
4. Bila bangkit baunya, masukkan ketulan ikan, gaul sehingga mesra dengan rempah tumis, biarkan selama 5 minit.
5. Masukkan santan, garam, kiub ayam, asam jawa dan biarkan sehingga masak.