

Mie ikan gabus

~ Wensi.Zamiri ~

Ceritanya dg teman2 pingin bikin mie ayam yg out of the boxs ya akhirnya kita ganti deh ayamnya pake ikan gabus filet dr 2 kg ikan gabus cuma jadi 800 gr ikan gabus giling ya bagi dua aja sisanya u buat mie telur ..jadinya ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **200 gr** daging ikan gabus
- **1/2 kg** mie telur rebus
- Bumbu HALUS/TOPING
- **1 ruas jari** jahe
- **2 ruas jari** kunyit
- **1/2 sdm** merica
- **3 bh** kemiri
- **Sejumput** jinten
- **8 siung** bawang.merah
- **6 siung** bawang putih
- Garam
- Royco ayam
- **1/2 bagian** Gula merah aren kecil
- **secukupnya** Kecap
- bumbu yg di geprek
- **1 jari** telunjuk lengkuas
- **2 batang** serai
- **3 lbr** Daun salam
- **2 lbr** daun jeruk
- BAHAN / PELENGKAP
- **5 batang** Daun bawang potong potong kecil
- Bawang goreng secukupnya
- Ketimun cuci dan potong dadu secukupnya
- **2 ikat** Daun sawi manis/ caisim potong cuci dan rebus
- Saos
- Kecap
- Cabai giling
- bumbu kuah
- **1 liter** Air
- **7 siung** Bawang merah haluskan
- **4 siung** Bawang putih haluskan
- **secukupnya** Garam
- **secukupnya** Penyedap
- **3 btg** daun bawang potong 2
- Cabai rawit giling

Langkah-langkah pembuatan

- Membuat kuah: panaskan air sampai mendidih lalu masukkan bawang merah dan bawang putih yg sdh dihaluskan, garam, dan penyedap, koreksi rasa..tunggu 1 menit lalu masukkan daun bawang yg di potong dua biar kan layu dan aromanya menyatu dg air..lalu matikan api, sisihkan

remas.nu



- Menumis bumbu halus: panaskan 50 ml minyak makan masukkan semua bumbu halus dan masukkan ikan gabus giling aduk aduk perlahan agar tdk hangus, lalu tambahkan gula merah/ kecap, penyedap dan garam biarkan hingga harum dan agak kecoklatan..koreksi rasa

remas.nu



- Rebus mie telur dalam air mendidih lalu tiriskan
- Susun mie dalam mangkuk/ piring tambahkan sedikit minyak dr bumbu halus lalu aduk rata, lalu tambahkan bumbu halus yg sudah ditumis/ toping dan susun sawi, ketimun, bawang goreng dan daun bawang yg sdh diiris, tbahkan air kaldu, kecap, saus dan sambal cabai giling



Resep-resep Terkait

- [Sop tulang sapi](#)



- [Peyek crispy ikan seluang](#)



- [Tumis oncom daun bawang](#)



- [Udang goreng tepung](#)

