

*Remas.nu*

## Lele asap daun labu

~ Wensi.Zamiri ~

---

Bosan makan sawi lagi kangkung lagi boleh coba resep unik ini☑



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 ikat** daun labu siam
- **2 ekor** ikan lele asap
- **5 sendok makan** fiber cream atau santan kelapa 1/4 liter
- Bumbu halus
- **6 bh** cabai merah
- **1/4 sendok teh** merica
- **1/4 sendok teh** ketumbar
- **2 siung** kemiri sangrai
- **2 siung** bawang putih
- **4 siung** bawang merah
- **2 ruas jari** Lengkuas, cuci iris kecil
- **1 ruas jari** kunyit, cuci iris kecil
- **1 ruas jari** jahe, cuci iris kecil
- **1 batang** serai geprek
- **secukupnya** Gula, garam, penyedap rasa

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Blender bumbu halus
- Panaskan minyak untuk menumis, setelah itu tumis bumbu halus
- Setelah wangi dan kekuningan tambahkan sedikit air, lalu tambahkan garam bumbu penyedap dan gula
- Masukkan daun labu siam yg sudah di cuci bersih aduk aduk merata
- Setelah agak layu sedikit..tambahkan 1/2 liter air bersih tunggu sampai mendidih
- Masukkan lele asap yg sudah dicuci dan di potong potong/ disobek sobek diamkan sampai daun layu dan lele menjadi lembut
- Tambahkan fiber cream/ santan..kalo kurang byk air bisa ditambahkan
- Aduk aduk sampai rata dan tes rasa
- Nb.fiber cream digunakan u menganti santan jika ada masalah kolesterol dll

- Sajikan dalam mangkuk

remas.nu

# Resep-resep Terkait

---

- [Sop tulang sapi](#)



- [Mie ikan gabus](#)



- [Peyek crispy ikan seluang](#)



- [Tumis oncom daun bawang](#)

