

OTAK OTAK IKAN TENGGIRI



Otak-otak jadi salah satu camilan favorit orang Indonesia. Hidangan yang dibuat dari adonan ikan tenggiri cincang, dibungkus dengan daun pisang, dan dibakar ini sangat cocok disajikan bersama saus kacang.



Bahan-bahan yang diperlukan:

1. 500gr *fillet* ikan tenggiri.
2. 250ml santan, bisa ditambah hingga maksimal 350ml.
3. 1btr telur.
4. 1sdt ketumbar bubuk.
5. 15gr garam.
6. 20gr gula pasir.
7. 10gr penyedap rasa.
8. 3gr merica bubuk.
9. 150gr sagu tani.
10. 25gr daun bawang, iris halus.
11. 25gr bawang merah, lalu haluskan.
12. Daun pisang untuk membungkus secukupnya.

Cara membuat:

1. Masukkan adonan ikan tenggiri dengan santan, lalu aduk rata dengan mikser hingga rata dan terasa lembut. Kemudian masukan telur, ketumbar, garam, gula, dan bawang merah. Lalu aduk kembali menggunakan mikser hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu tani ke dalam adonan secara sedikit demi sedikit sembari diaduk hingga rata. Kemudian masukan daun bawang, lalu aduk kembali hingga merata.
3. Ambil adonan menggunakan sendok makan, lalu bungkus dengan daun pisang membentuk memanjang. Terus lakukan hal ini hingga adonan habis.
4. Tidak memiliki alat pemanggang? Tidak usah khawatir. Anda dapat memanggangnya di atas teflon. Lakukan pada kedua sisi hingga adonan matang dan kulit pisang berubah warna menjadi kecoklatan. Anda dapat mengukus adonan terlebih dahulu, agar adonan matang merata.
5. Sajikan dengan sambal kacang.

Resep sambal kacang

Bahan-bahan yang diperlukan:

1. 100gr kacang tanah goreng dan haluskan.
2. 75gr cabe merah, kemudian haluskan.
3. 5 buah cabe rawit, lalu haluskan.
4. 3 siung bawang putih, haluskan.

5. 2sdt garam.
6. 4sdm gula pasir.
7. 20gr gula merah.
8. 1sdm cuka.
9. 300ml air.

Cara membuat:

1. Tumis bawang putih, cabai merah, cabai rawit, dan kacang tanah yang sudah dihaluskan hingga harum.
2. Tuangkan air, kemudian berikan garam, gula pasir, dan gula merah. Lalu aduk hingga matang dan mengental.

Sambal kacang siap disajikan bersama dengan otak-otak.