

SOP IKAN

(Bogor)

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1) Ikan | ¼ kg |
| 2) Margarine | 2 sendok makan |
| 3) Tepung maizena | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1) Bawang merah | 7 buah |
| 2) Lada | ½ sendok teh |
| 3) Seledri | 2 batang |
| 4) Daun bawang | 2 ikat |
| 5) Garam | 1½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dibubuhi garam ½ sendok makan dan asam, kemudian direbus dengan air 2/3 gelas, direbus sampai masak, setelah itu dagingnya diambil, sisa kaldu ikan (air perebus) disaring dan disimpan.
- 2) Bawang merah, daun bawang diiris halus ditumis sampai kuning, dituangkan cairan tepung yang sudah dicairkan dengan 4 sendok makan air dan dituangi kaldu ikan sedikit demi sedikit.
- 3) Daging ikan dimasukkan, dijerangkan sambil diaduk-aduk sampai mendidih.
- 4) Dihadangkan panas-panas dibubuhi irisan seledri.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal