

# BOTOK MANGUT

## (Rembang)

### 1. BAHAN

- |                        |            |
|------------------------|------------|
| 1) Ikan wagal/laut     | 1 kg       |
| 2) Kelapa setengah tua | ½ butir    |
| 3) Daun pisang         | secukupnya |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah         |
| 2) Ketumbar     | ½ sendok teh   |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Laos         | 1 potong       |
| 5) Lombok merah | 5 buah         |
| 6) Asam         | 2 mata         |
| 7) Lombok rawit | 3 buah         |
| 8) Terasi       | ½ sendok teh   |
| 9) Keluak       | 2 biji         |
| 10) Garam       | ½ sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan dipotong-potong.
- 2) Kelapa diparut memanjang.
- 3) Keluak dipecah, isinya direndam air panas ¼ jam.
- 4) Semua bumbu dan keluak dihaluskan, dicampur kelapa parut.
- 5) Dibungkus, dalamnya diberi ikan sepotong.
- 6) Dikukus sampai masak.

---



---

Jakarta, Maret 2001

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