



Pepes Ikan Nila

Bahan-bahan

- 3 sdm bumbu kuning
- 2 Fillet ikan nila ukuran sedang, bersihkan sisik dan isi perutnya
- 6 buah cabai rawit
- 1 buah tomat merah
- 1 lembar daun jeruk
- 1 gr daun kemangi secukupnya
- 1 gr daun kemangi secukupnya
- 1 batang serai
- 1 gr daun pisang
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Rasa Ayam
- 10 siung bawang putih (untuk bumbu kuning)
- 18 siung bawang merah (untuk bumbu kuning)
- 14 butir kemiri sangrai (untuk bumbu kuning)
- 3 cm jahe (untuk bumbu kuning)
- 3 cm lengkuas (untuk bumbu kuning)
- 3 cm kunyit (untuk bumbu kuning)

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, lalu tumis bumbu kuning hingga aroma langunya hilang, lalu tambahkan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Masukkan hasil tumisan bumbu kuning dengan ikan, lalu aduk rata.
2. Setelah bumbu merata pada ikan, ambil daun pisang dan letakkan ikan di atasnya. Masukkan sebagian bahan-bahan, di antaranya tomat merah, daun salam, daun jeruk, serai dan cabai rawit ke dalam perut ikan atau letakkan di atasnya.
3. Lipat daun untuk membungkus ikan, lalu sematkan dengan tusuk gigi.
4. Kukus hingga matang selama 20 menit.
5. Tiriskan lalu sajikan.

Nutrisi

Karbohidrat	19.8 g
Energi	166.7 kcal
Lemak	3.79 g
Protein	15.65 g

🕒 30 Menit

⊕ 4 Porsi