



Pindang Serani

Bahan-bahan

- 500 gr ikan kembung, potong-potong
- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe, iris korek api tipis
- 2 cm lengkuas, geprek
- 1 sdt bubuk kunyit atau kunyit dipotong tipis
- 750 ml air
- 6 buah belimbing wuluh
- 1 batang serai, geprek
- 1 lembar Daun salam
- 1 buah jeruk nipis
- 3 lembar daun jeruk
- 1 buah tomat
- 0.25 sdt merica
- 0.5 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdm Maggi Seasoning Cair
- 1 sdt gula pasir

Cara Membuat

1. Lumuri ikan kembung dengan air jeruk nipis dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam hingga rata. Sisihkan.
2. Tumis daun salam, daun jeruk, serai, bawang putih, dan bawang merah. Masak hingga harum.
3. Masukkan jahe, lengkuas, kunyit, air, ikan kembung, dan belimbing wuluh, lalu didihkan sebentar.
4. Tambahkan merica, gula pasir, tomat, dan Maggi Seasoning Cair. Masak hingga mendidih.
5. Angkat, sajikan selagi hangat.

Nutrisi

Karbohidrat	15.18 g
Energi	214.84 kcal
Lemak	7.21 g
Protein	21.87 g

25 Menit

5 Porsi