



Otak-Otak Tenggiri

• Persiapan: 20 menit • Lama memasak: 35 menit • Untuk: 12 bungkus • Kalori Perbungkus: 132 •

Ditujukan bagi pemula yang ingin belajar masak. Tingkat kesulitan: ○ Mudah Sekali, ○○ Mudah, ○○○ Perlu Perhatian ekstra

Otak-Otak Tenggiri

Bahan:

- 350 g filet ikan tenggiri
- 100 ml santan kental
- 1 putih telur, kocok lepas
- 1 sdt gula pasir
- 8 butir bawang merah, iris halus
- 50 g daun kucal, iris halus
- 2 1/2 sdt garam
- 1/2 sdtmerica bubuk
- 100 g tepung kanji
- daun pisang, potong ukuran 10 x 15 cm, untuk membungkus
- Sambal kacang:
 - 1 buah cabai merah besar
 - 10 buah cabai rawit
 - 75 g kacang tanah, goreng
 - 1 1/4 sdt garam
 - 4 sdm gula pasir
 - 225 ml air matang
 - 1 1/2 sdm cuka



bks = bungkus
sdm = sendok makan peres
sdt = sendok teh peres

Tip:

- Pilih filet ikan tenggiri yang segar, dagingnya kenyal, dan aromanya tidak busuk.
- Agar otak-otak matang sempurna, sebelum dibakar di atas bara api, panggang dalam oven panas bersuhu 180° C hingga setengah matang.
- Jika ingin rasa sambal kacang yang lebih mantap, tambahkan saus tomat dan saus cabai botol.



1 Proses filet ikan tenggiri dalam food processor atau blender hingga halus.



2 Aduk rata ikan halus, santan, dan putih telur. Tambahkan gula, bawang merah, daun kucal, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan tepung kanji, aduk sekali lagi hingga rata.



3 Bungkus bentuk memanjang setiap 2 sdm adonan otak-otak di atas selembar daun pisang. Semat kedua ujungnya dengan lidi.



4 Bakar di atas api kompor atau api arang sambil dibalik sekali-sekali hingga matang dan daunnya kering.



5 Sambal kacang: Haluskan cabai merah dan cabai rawit, tambahkan kacang tanah, garam, dan gula pasir, tumbuk hingga halus. Tuangi air matang dan cuka, aduk rata.