

## Acar Ikan Asin Jambal



**Bahan utama:** 300 gr ikan yang diasinkan (seperti ikan jambal) 125 ml minyak 1 sdm bubuk ketumbar KOEPOE KOEPOE 1 sdm bubuk jinten KOEPOE KOEPOE 1 sdt bubuk kunyit KOEPOE KOEPOE 250 ml cuka DUA BELIBIS 3 sdm jahe parut 6-8 siung bawang putih, cincang 6-8 siung bawang merah, iris 10-12 cabai kering, potong memanjang, rendam dalam air hangat hingga lunak, sisihkan 3-4 sdm gula **Cara membuat:**

1. Cuci ikan asin sampai bersih, lalu jemur langsung di bawah sinar matahari atau masukkan dalam oven dengan suhu panas rendah hingga benar-benar kering. Potong-potong seukuran 1 cm. Panaskan minyak di wajan, lalu masukkan ikan asin. Goreng dalam api sedang, aduk sesekali, hingga ikan berwarna coklat keemasan dan renyah, selama kurang lebih 5 menit.
2. Campurkan bubuk ketumbar, jinten dan kunyit dengan kurang lebih 1 ½ sdm cuka putih hingga berbentuk pasta. Sisihkan. Buat bumbu selanjutnya dengan menggabungkan jahe parut, bawang putih, bawang merah, dan cabai dalam blender.
3. Panaskan minyak yang tersisa dalam wajan lalu masukkan semua bumbu yang sudah dihaluskan. Tumis dalam api kecil-sedang, hingga harum dan berminyak, selama 10 menit. Tambahkan cuka tersisa dan gula untuk penyedap, masak kembali selama 1 menit hingga gula terlarut. Tambahkan ikan asin yang telah dikeringkan, aduk, lalu simpan ke dalam toples.
4. Setelah dingin, tutup toples dan simpan selama 1 minggu sebelum dikonsumsi. Sajikan dengan nasi dan hidangan lainnya. Sajian ini dapat bertahan hingga 6 bulan dalam refrigerator, lho.

Untuk 4 porsi | Waktu persiapan: 20 menit (di luar waktu pengeringan ikan) Waktu pembuatan: 20 menit