

NONA Lontong Ketam Ala



Bahan-bahan istimewa NONA

Ketupat Ala Nasi Ayam atau Ala Nasi Lemak NONA, rebus, sejukkan dan potong kiub

Bahan- bahan:

6 ekor ketam bunga, dibersihkan dan dibelah dua
8 batang kacang panjang, potong 2 inci panjang
2 tauhu, potong kiub dan digoreng
50gm fucuk, potong 1 inci panjang, rendam dalam air
1 batang lobak merah, potong batonnet (saiz kentang goreng)
1 lobak kecil, potong batonnet
2 tempe, potong dadu
¼ biji kubis, potong kiub 2 inci
1.5 liter santan
1 cawan air
1 genggam suhoon
4 batang serai, diketuk
2 inci lengkuas, diketuk
1 asam gelugur
Minyak masak
Garam
Gula

Bahan-bahan Kisar:

1 biji bawang holland kuning, dipotong dadu besar
1 biji bawang merah besar
6 biji bawang merah
5 ulas bawang putih
5 biji cili merah
4 biji cili padi merah
1 inci kunyit
1/3 cawan udang kering, rendam dalam air panas
¼ cawan ikan bilis, rendam dalam air panas

Bahan-bahan Sambal:

Minyak masak
1 cawan pes cili kering
3 biji cili merah, dikisar
4 biji cili padi merah, dikisar
5 ulas bawang putih, dikisar
10 biji bawang merah, dikisar
1 sudu besar belacan bakar
4 sudu besar gula
Garam

Bahan- bahan Hiasan:

Minyak masak
Ketumbar, dicincang
6 biji telur rebus, potong empat

Cara-cara memasak Sambal:

1. Panaskan minyak di dalam kualiti dan tumiskan pes cili kering.
2. Kemudian, masukkan semua bahan kisar dan belacan, kacau sehingga pecah minyak. Masukkan gula dan garam. Matikan api dan biarkan sejuk. Ketepikan

Cara-cara memasak Kuah Lontong:

1. Panaskan sedikit minyak dalam kualiti, tumis semua bahan kisar sehingga pecah minyak.
2. Masukkan air dan asam gelugur dan biarkan mendidih. Setelah mendidih, masukkan santan, perasakan dengan garam dan gula.
3. Biarkan mendidih lagi selama 5 minit. Kemudian masukkan ketam. Tutup periuk dan biarkan ketam masak dengan api sederhana selama 6 minit. Keluarkan ketam dan ketepikan.
4. Masukkan semua kesemua jenis sayur, bersama lengkuas, serai, tauhu, fucuk, tempe dan suhoon. Biarkan mendidih sehingga semua sayur masak sepenuhnya.
5. Angkat dari api dan hidangkan bersama Ketupat Ala Nasi Ayam atau Ketupat Ala Nasi Lemak NONA, ketam, bahan perasa lain dan sambal.