

# NONA Ikan Bawal Masak Kicap Pedas



## NONA Bahan-bahan istimewa

2 sudu besar Kicap Lemak Manis **NONA**  
3 sudu besar Kicap Manis **NONA**  
Sos Berperisa Tiram **NONA**

## Bahan-bahan

1 ekor Ikan bawal emas - lumur garam kunyit dan goreng  
4 sudu besar cili kisar  
1 labu bawang besar - hiris bulat  
1 biji cili hidup merah - hiris  
2 biji cili padi merah, dititik  
1 batang daun bawang - hiris  
1 batang kulit kayu manis

## Bahan-bahan kisar

1/2 labu bawang besar  
5 ulas bawang merah  
2 ulas bawang putih  
1/2 inci halia  
1 tomato sederhana

## Cara-cara memasak:

1. Panaskan minyak dan gorengkan ikan bawal yang telah dicuci, sehingga masak.
2. Angkat dan ketepikan ikan yang telah digoreng terlebih dahulu.
3. Kemudian, tumis kulit kayu manis dan cili kisar. Tumis sehingga cili garing dan masak. Kemudian, masukkan bahan-bahan kisar dan tumis sehingga pecah minyak.
4. Masukkan 2 sudu besar Kicap Lemak Manis **NONA**, 3 sudu besar Kicap Masin **NONA** dan sedikit Sos Berperisa Tiram **NONA**.
5. Masukkan semua bahan-bahan sos lalu kacau hingga sebat. Masukkan sedikit air untuk berkuah.
6. Setelah mendidih, masukkan hirisan bawang besar, cili hidup dan cili padi. Akhir sekali, masukkan ikan yang telah digoreng. Gaulkan seketika sebelum tutup api.
7. Taburkan sedikit hirisan daun bawang dan siap untuk dihidang!