

LAKSA JOHOR

Bahan - bahan

- 1 paket spageti – direbus selama 12 minit
- 500 gm ikan kembung/ kurau – tumbuk kasar
- 150 gm serbuk kari daging
- 5 sudu cili kisar
- 4 ulas bawang merah
- Sedikit lengkuas
- 3 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 100 gm tauge
- 1 batang serai
- 100gm udang kering – ditumbuk
- 1 sudu besar pes udang
- 2 keping asam keeping
- 1 batang bunga kantan
- 2 mangkuk santan pekat
- Minyak masak
- garam
- sambal belacan, telur rebus



Cara –cara:

1. Kisar bawang merah, lengkuas, bawang putih, halia & serai
2. Tumiskan bahan kisar, pes udang dan udang kering
3. Masukkan daun kesum dan cili kisar. Masak hingga garing.
4. Kemudian masukkan serbuk kari, isi ikan, santan, garam dan asam keeping.
5. Biarkan mereneh atas api yang perlahan hingga kuahnya pekat.
6. Cara menghidang; masukkan spageti dalam mangkuk. Letakkan sayuran.
7. Tuangkan kuahnya Hidangkan dengan sambal belacan.