

Ikan Bakar Jimbaran

Ada kalanya satu hidangan saja sudah cukup untuk menghidupkan suasana makan. Tidak perlu banyak lauk, tidak perlu tampilan yang berlebihan. Selama aromanya menggoda, rasanya seimbang, dan disajikan hangat, rasanya sudah lebih dari cukup. Ikan bakar Jimbaran berada di kategori itu. Hidangan ini dikenal dengan karakter rasanya yang kaya namun tetap ramah di lidah, membuat siapa pun mudah jatuh suka sejak suapan pertama. Simak resep Ikan Bakar Jimbaran yang bisa kamu buat di rumah.

60 min

BAHAN-BAHAN:

- 1 kg ikan nila
- 2 buah Jeruk nipis
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica

Bumbu oles ikan:

- 5 siung bawang putih
- ½ buah bawang bombay (ukuran kecil)
- 10 potong nanas manis (1/4 buah nanas madu)
- ½ sdt terasi bakar
- 1 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdm [Sasa Saus Sambal Asli](#)
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt palm sugar/brown sugar
- 1 sdm kecap
- 1 sdm madu
- Minyak goreng secukupnya
- Sedikit air
- ½ sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, lumuri dengan air jeruk nipis, diamkan selama minimal 15 menit, bilas dengan air bersih, tiriskan. Kemudian bumbui dengan sedikit garam dan merica, diamkan sebentar. Setelah itu goreng hingga kering.
2. Haluskan bawang bombay, bawang putih, nanas, dan terasi. Tumis dengan minyak hingga matang, harum dan berwarna kecoklatan. Tambahkan sedikit air, saus tiram, saus tomat, saus sambal, madu, palm sugar, kecap, Sasa Bubuk MSG, dan garam. Aduk rata semua bumbu, masak sebentar dan jika rasa sudah pas, matikan api.
3. Oles bumbu ke seluruh bagian ikan, bakar hingga ikan berwarna kecoklatan.

TIPS PENYAJIAN:

Agar hidangan ini semakin nikmat, berikut beberapa tips penyajian yang bisa kamu coba:

- Sajikan Selagi Hangat – Aroma bakaran dan bumbu akan terasa maksimal saat ikan masih panas.
- Padukan dengan Nasi Putih atau Nasi Hangat Daun Pisang – Membantu menonjolkan rasa ikan tanpa mengganggu keseimbangan bumbu.
- Tambahkan Sayuran Segar sebagai Pendamping – Lalapan seperti timun atau selada memberi sensasi segar di setiap suapan.
- Sediakan Perasan Jeruk Nipis Terpisah – Cocok untuk yang ingin rasa lebih segar tanpa mengubah rasa utama ikan.