

Pecel lele Lamongan dikenal sebagai menu yang apa adanya, tapi justru di situlah kekuatannya. Tidak perlu teknik rumit atau tampilan berlebihan. Lele goreng yang garing, nasi hangat, sambal yang nendang, dan lalapan segar sudah cukup untuk membuat siapa pun merasa “pulang” lewat rasa. Simak resep Pecel Lele Lamongan yang bisa kamu buat di rumah.

60 min

BAHAN-BAHAN:

- ½ kg lele ukuran kecil, bersihkan dan belah dagingnya
- 2 bungkus [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kuning](#)
- 1 papan tempe

Bahan Sambal Lamongan:

- 15 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 15 cabe rawit
- 2 tomat ukuran besar
- 1 sdt garam
- ½ sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- ¾ sdm terasi
- 1 ¼ sdm gula pasir
- Jeruk nipis

Pelengkap:

- Nasi
- Lalapan & terong

CARA MEMBUAT:

1. Marinasi lele dan tempe dengan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kuning selama 15 menit.
2. Goreng lele di minyak panas api sedang hingga garing.
3. Lanjutkan dengan menggoreng tempe, terong.
4. Siapkan bahan-bahan sambalnya dan goreng hingga layu.
5. Uleg bahan-bahan sambal yang sudah digoreng dan tambahkan seasoning, lengkap dengan menambahkan Sasa MSG.
6. Beri perasan jeruk nipis atau jeruk limau dan sajikan bersama lele goreng, nasi, lalapan, dan tempe goreng.

TIPS PENYAJIAN:

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

- Sajikan Lele dalam Kondisi Panas – Lele goreng paling nikmat saat masih hangat agar tekstur luarnya tetap garing dan bagian dalamnya lembut.
- Tata Sambal Terpisah tapi Mudah Dijangkau – Sambal sebaiknya disajikan terpisah agar bisa diambil sesuai selera, tanpa membuat lele terlalu basah.
- Lengkapi dengan Lalapan Segar – Lalapan segar membantu menyeimbangkan rasa gurih dan pedas, sekaligus membuat hidangan terasa lebih ringan.
- Nikmati dengan Nasi Hangat – Pecel lele Lamongan paling pas disantap bersama nasi hangat agar semua rasa menyatu dengan sempurna.