

# Grilled Saba Fish and Scallops with Percik Sauce

Hidayah Sazli

Serves 2



## Ingredients for grilled saba fish and scallop:

2 saba fish  
10 scallops  
2 tsp miso paste  
2 tsp honey  
2 tsp light soy sauce  
2 shallots  
2 cloves garlic  
3 green Thai bird's eye chillies  
Cooking oil

## Ingredients for percik sauce:

2 shallots  
1 inch ginger  
1/2 inch galangal  
1 tsp coriander seeds  
2 stalks lemongrass  
1 cup water  
2/3 cup coconut milk  
1 small tamarind peel  
1 1/2 tbsp palm sugar  
1 tsp salt  
1 tbsp chilli paste

1. Using a mortar, mash shallots, garlic and green Thai bird's eye chillies until fine. Transfer the paste to a bowl.
2. Add in miso, soy sauce and honey. Stir until incorporated.
3. Marinate the saba fish and scallops with the paste for 10 minutes.
4. Heat the oil in a pan. When the oil is heated, add the saba fish and scallops.
5. Grill the fish and scallops until cooked and become brown. Set aside on a plate.
6. Put onion, ginger, galangal, coriander seeds, lemongrass and water into a blender. Grind until fine.
7. Pour the mixture into the pan. Add coconut milk, chilli paste, palm sugar, tamarind peel and salt. Whisk the sauce until well combined. Cook the sauce over medium heat until it thickens. Stir the sauce constantly to prevent the coconut milk from clumping and curdling. When thickened, the sauce will turn slightly reddish.
8. Turn off the heat.
9. Pour the sauce over the grilled saba fish.
10. Serve with rice.

# Ikan Saba Bakar, Scallop Bakar & Kuah Percik

Hidayah Sazli

**Jumlah Hidangan: 2 orang**

## Bahan-bahan untuk ikan saba bakar dan scallop bakar:

2 ekor ikan saba  
10 scallop (kekapis)  
2 sudu teh pes miso  
2 sudu teh madu  
2 sudu teh kicap  
2 bawang kecil  
2 ulas bawang putih  
3 cili api hijau  
Minyak masak

## Bahan-bahan untuk kuah percik:

2 bawang merah  
1 inci halia  
1/2 inci lengkuas  
1 sudu teh biji ketumbar  
2 batang serai  
1 cawan air  
1 1/2 sudu besar gula melaka  
1 sudu teh garam  
1 sudu besar cili kisar  
2/3 cawan santan  
1 kulit asam keping



1. Masukkan bawang merah, bawang putih dan cili api hijau ke dalam lesung batu. Tumbuk sampai lumat. Pindahkan pes campuran ke dalam mangkuk.
2. Masukkan miso, kicap dan madu dalam pes campuran. Kacau hingga sebati.
3. Perap ikan saba dan kekapis dengan pes campuran selama 10 minit.
4. Panaskan minyak dalam kualiti. Apabila minyak dah panas, masukkan ikan saba dan kekapis.
5. Bakar ikan saba dan kekapis sehingga masak dan warnanya bertukar perang. Keluarkan ikan saba dan kekapis. Ketepikan dahulu.
6. Masukkan bawang merah, halia, lengkuas, biji ketumbar, serai dan air ke dalam pengisar. Kisar hingga lumat.
7. Tuangkan campuran kisar ke dalam kualiti. Masukkan santan, cili kisar, gula melaka, asam keping dan garam. Kacau kuah dengan pemukul telur hingga sebati. Masak kuah dengan api sederhana sehingga ia menjadi pekat. Sentiasa kacau kuah supaya santan tidak berketul dan tidak pecah minyak. Apabila memekat, warna kuah akan bertukar menjadi sedikit kemerah-merahan seperti kuah percik.
8. Tutup api.
9. Tuangkan kuah ke atas ikan saba bakar.
10. Sedia untuk dihidang bersama nasi.