



BUBUR LAMBUK

Time: 90 minutes | Portion: for 10 people

Ingredients - For the porridge

- 4 cups SunBrown rice
- Choice of leaves, shredded
- *Essential: 3 sprigs Thai basil leaves and 2 young tumeric leaves
- 3 cups coconut milk
- 500g shrimps, shelled
- 2 ½ tbsp salt
- 1 cup cooking oil
- 1 tbsp ghee
- 20 shallots, peeled and finely sliced
- 2 cloves garlic, peeled and finely sliced
- Fried anchovies, to garnish

Grind to a fine paste

- 200g of dried shrimps, soaked until soft
- 2 tablespoons of black pepper
- 2 large onions, peeled and cut into wedges
- 1 clove of garlic, peeled and chopped
- 10cm ginger, peeled and chopped

Garnish

- 200g of dried anchovies, fried crisp and finely pounded

Pound coarsely for the sambal

- 7 red chillies, coarsely chopped
- 5 red bird's eye chillies, halved
- 5 shallots, peeled and sliced
- 2cm shrimp paste, roasted

Method

- 1 Boil rice with water and spice paste to make porridge.
- 2 Add shredded leaves of your choice and boil until cooked.
- 3 Gently stir in more shredded leaves, coconut milk, and shrimp and salt to taste.
- 4 Fry shallots and garlic separately, with ghee and cooking oil, until brown. Pour half of the fried shallots and garlic with oil into porridge, and set aside the rest.
- 5 Serve garnished with anchovies, the remaining shallots and garlic, and sambal on the side.

BUBUR LAMBUK

Bahan-Bahan - Untuk bubur

4 cawan beras SunBrown

Sayuran hijau pilihan, dicuci dan dikoyak dengan tangan (penting: 3 batang daun selasih Thai, tangkai dibuang; 2 helai daun kunyit muda yang dimayang)

3 cawan santan

500g udang, dibuang kulit

2 1/2 sudu besar garam

1 cawan minyak masak

1 sudu besar minyak sapi

20 biji bawang merah, dibuang kulit dan dihiris halus

2 ulas bawang putih, dibuang kulit dan dihiris halus

Ikan bilis goreng

Kisar sehingga menjadi pes halus

200g udang kering, rendam sehingga lembut

2 sudu besar lada hitam

2 biji bawang besar, dibuang kulit dan dibelah empat

1 ulas bawang putih, dibuang kulit dan dipotong.

10sm halia, dibuang kulit dan dipotong.

Hiasan

200g ikan bilis kering, digoreng sehingga ranggup dan ditumbuk halus

Ditumbuk kasar untuk pes cili (sambal)

7 biji cili merah dipotong kasar

5 biji cili padi dipotong separuh

5 biji bawang merah, dibuang kulit dan dihiris

2sm belacan, dipanggang

Cara-Cara

1 Dalam satu periuk air, masukkan beras SunBrown dan pes rempah dan didih sehingga beras masak menjadi bubur.

2 Masukkan sedikit sayur pilihan dan biarkan mendidih sehingga sayur masak.

3 Kacau perlahan-lahan sayur tambahan, masukkan santan dan udang. Tambahkan garam secukup rasa.

4 Dalam kualiti, panaskan minyak dan minyak sapi dan goreng bawang merah yang dihiris dan bawang putih secara berasingan sehingga menjadi perang.

5 Masukkan separuh bawang goreng bersama minyak masak ke dalam periuk bubur. Simpan bakinya untuk hiasan.

6 Untuk menghidang, hias dengan ikan bilis goreng. Hidangkan dengan baki bawang goreng dan sambal.

Additional info:

Jasmine Sunbrown - Brown rice is widely known to have a significantly higher amount of nutrients such as fibre, vitamin B, manganese, iron, selenium, phosphorus, potassium, and fatty acids.

Recipe by www.butterkicap.com

In collaboration with www.herworld.com.my