



Melezatkan!



45 min



## Burger Ikan Ala Sasa

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan untuk roti:

- 3 buah roti burger mini, belah jadi dua bagian atas dan bawah
- Beberapa lembar daun selada
- Beberapa potong mentimun iris tipis-tipis
- Tomat potong tipis-tipis
- 3 sdm mayonais
- 3 sdm Sasa Saus Tomat
- 1 sendok Sasa Saus Sambal Asli
- Beberapa lembar keju

#### Bahan untuk mengolah ikan:

- 150 gram daging ikan marlin atau kakap
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 siung bawang putih
- 1/4 sdt merica
- 1/4 sdt pala bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1 kuning telur
- 2 sdm margarin untuk menggoreng

### CARA MEMBUAT

1. Lumuri dulu daging ikan dengan jeruk nipis, diamkan selama 15 menit untuk mengurangi rasa amis.
2. Blender daging ikan, bawang putih, merica, pala dan garam secara bersamaan.
3. Setelah adonan ikan merata, beri kuning telur, aduk rata.
4. Bentuk bulat pipih adonan ikan selebar roti burger.
5. Panaskan margarin, goreng burger hingga matang. Sisihkan.
6. Siapkan roti burger, olesi mayones dan Sasa Saus Tomat.
7. Susun selada, timun, ikan yang sudah digoreng dan tomat di atas roti burger bagian bawah. Jangan lupa oleskan Sasa Saus Sambal Asli secukupnya di atas tomat.
8. Letakan lembaran keju lalu tutup roti bagian atas. Burger Ikan ala Sasa siap dihidangkan.