



90 min

Dori Saus Teriyaki

BAHAN-BAHAN

- 2 pcs ikan dori fillet
- Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky
- Minyak untuk menggoreng
- 4 bh bawang merah iris
- 2 bh bawang putih iris
- 1 sdm mentega
- Saus Teriyaki campur dalam 1 wadah: 2 sdm kecap manis, 1 sdm kecap asin, 1 sdt saus tiram, 1/2 sdt Sasa gourmet powder, merica secukupnya, 5 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Potong fillet dori, lap hingga permukaan ikan kering
2. Buat adonan basah dengan 7 sdm tepung sasa, larutkan dengan 10 sdm air. Taruh 10 sdm tepung sasa



Melezatkan!

3. Ambil fillet ikan, celup dalam adonan basah, lalu balurkan dengan tepung kering.
4. Goreng dalam minyak panas hingga krispi. Tiriskan
5. Panaskan mentega dan tumis bawang. putih dan bawang merah hingga harum.
6. Kecilkan api, masukkan campuran saus teriyaki. Masak hingga saus mengental. Matikan api.
7. Tunggu saus hingga suhu ruang, masukan filet dori yang telah digoreng, aduk rata. Sajikan.