



Melezatkan!



50 min



Fish and Chips

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- Ikan
- 500 gram ikan dori fillet
- 3 sdm [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna BerVitamin dan Bermineral](#)
- 3 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna BerVitamin dan Bermineral (basah dicampur air 3sdm)
- 2 potong lemon
- Minyak goreng

Kentang Goreng

- 2 buah kentang ukuran besar (kupas dan potong memanjang)
- 1 sdt merica
- 1 sdm garam
- 1 gelas air

Saus Tartar

- 1/2 bawang bombay, potong kotak kecil
- 2 sdm mayonaise
- Daun parsley kering
- Daun basil kering
- 1 sdm air perasan lemon
- 2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

Ikan:

1. Panaskan minyak goreng di wajan hingga 2/3 penuh, lumuri dori fillet dengan Sasa tepung Bumbu Serbaguna kering hingga merata
2. Celupkan ikan ke Sasa Tepung Serbaguna basah, lalu goreng di minyak panas hingga berwarna keemasan

Kentang Goreng

1. Rendam kentang kedalam air yang sudah diberi garam dan merica, tunggu hingga 15 menit agar bumbu meresap
2. Goreng kentang kedalam minyak panas hingga matang dan bagian luarnya krispi berwarna keemasan

Saus Tartar:

1. Campurkan ke dalam mangkuk mayonaise, bombay, parsley kering, basil kering, air lemon, garam dan gula
2. Sajikan ikan dori, french fries, saus tartar dan lemon slices sebagai pelengkap.