



35 min



Fish & Chips

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 4 potong fillet ikan dori
- 1 sdm air jeruk lemon
- 1/2 sdt garam
- 150 gr [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 200 ml air
- Minyak untuk menggoreng
- 400 gr kentang goreng

Saus Tartar:

- 200 gr mayones
- 50 gr acar mentimun - iris dadu
- 1 sdm peterseli cincang
- 1/2 sdt mustard
- 1 sdm bawang bombai cincang

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Tempatkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dalam dua tempat yang berbeda. Satu untuk bumbu basah dan satu untuk bumbu kering.
3. Panaskan minyak goreng yang banyak dalam wajan. Taburi fillet ikan ke adonan basah, lalu kering.
4. Masukkan ikan berbalut tepung ke dalam minyak panas. Goreng dengan panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Taruh ikan goreng di atas piring saji, hidangkan selagi panas dengan pelengkap kentang goreng dan saus tartar.