



Melezatkan!



45 min



Grill Fish Corriander

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gram fillet Ikan Dori
- 1 buah Jeruk Nipis, peras airnya
- 1 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 50 gram Margarin
- 2 tangkai Daun Ketumbar

CARA MEMBUAT

- Lumuri ikan dengan air jeruk nipis, Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
- Panaskan margarin diatas grill pan, masak ikan hingga matang. Angkat.
- Tabur daun ketumbar di atas ikan.
- Sajikan selagi hangat, lebih nikmat jika dimakan dengan Sasa Sambal Terasi.