



Melezatkan!



Grilled Salmon Ala Refal Hady

DESKRIPSI

3227

BAHAN-BAHAN

- Sasa Sambal Terasi
- Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- Ikan Salmon
- Daun salam
- Serai
- Jeruk limau

CARA MEMBUAT

1. Gunakan api sedang, tumis Sasa Sambal Terasi, Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, daun salam, dan serai, sampai wangi.
2. Bakar ikan salmon, oleskan sambal merata pada ikan, ulangi sambil terus dipanggang, sampai matang.
3. Tambahkan potongan jeruk limau.
4. Sajikan sambal terasi, untuk menambah rasa pedas.