



Melezatkan!



Ikan Bakar Colo-Colo

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg ikan tongkol
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm air jeruk nipis
- Daun pisang, untuk membungkus, secukupnya

Bahan Sambal Kenari:

- 100 gr kenari, goreng
- 5 butir bawang merah
- 8 buah cabai
- [Sasa Bubuk MSG](#) secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ikan tongkol dengan garam, merica bubuk dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit lalu bungkus dengan daun pisang.
2. Bakar ikan sambil dibolak-balik hingga matang, lalu angkat.
3. Sambal kenari: haluskan semua bahan, tambahkan Sasa Bubuk MSG, lalu tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
4. Sambal kecap: Campurkan semua bahan lalu aduk rata.
5. Sajikan ikan bakar dengan sambal kenari dan sambal kecap.