



Melezatkan!



Ikan Bakar Khas Manokwari

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 450 gr ikan tongkol
- 1 sdm air jeruk lemon
- 1/2 sdm garam
- 1 sdm Sasa Bubuk MSG
- 8 butir bawang merah
- 8 butir cabai rawit merah
- ½ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ikan tongkol dengan air jeruk lemon, garam.
2. Tambahkan Sasa Penyedap Rasa kemudian diamkan selama 15 menit.
3. Bakar ikan tongkol sambil dibolak-balik hingga matang, angkat dan taburkan ikan dengan campuran bumbu tumbuk.
4. Tuang campuran bumbu tumbuk di atas ikan bakar dan sajikan.