



40 min

Ikan Dori Asam Manis

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Ikan dori
- Lemon
- [Sasa Tepung Bumbu Kentucky](#)

Bahan Saus:

- [Sasa Saus Sambal](#)
- [Sasa Saus Tomat](#)



Melezatkan!

- 2 bawang putih
- ½ bombay
- Larutan maizena
- [Sasa MSG](#)

CARA MEMBUAT

1. Marinasi ikan dori dengan lemon.
2. Balur ikan dengan Sasa Tepung Bumbu Kentucky basah lalu ke yang kering.
3. Lalu goreng sampai keemasan.
4. Tumis bawang putih dan bombay tambahkan Sasa Saus Sambal, Sasa Saus Tomat, saus tiram, aduk rata.
5. Lalu masukan larutan maizena dan Sasa MSG.
6. Setelah itu Masukan ikan, masak sampai tercampur rata.
7. Siapkan di kotak bekal dengan nasi dan selada.