



Melezatkan!



Ikan Dori Saus Sunkist

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Fillet Dori, iris tipis, lumuri dengan jeruk nipis
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- Minyak Goreng secukupnya
- 6 sdm Air Es

BAHAN SAUS JERUK:

- 1 sdm Margarin
- 1/4 buah Bawang Bombay, cincang halus
- 100 ml Konsentrat Jeruk
- Garam secukupnya
- 1 buah Jeruk Sunkist, kupas, potong-potong
- 1 sdt Maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT

- Siapkan adonan basah: 3 sendok makan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original + 6 sendok makan air es. Sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
- 2 langkah mudah crispy ala SASA :
 - a. Celupkan ikan ke dalam adonan basah,
 - b. Gulingkan ke dalam adonan kering, tekan-tekan 5x.
- Saus Jeruk : Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan konsentrat jeruk, jeruk sunkist dan garam, masak hingga matang.
- Tuang larutan maizena, aduk hingga mengental, angkat.
- Sajikan ikan dengan saus jeruk.