



Melezatkan!



30 min



Ikan Krispi dengan Saus Santan Pedas

BAHAN-BAHAN

- 150 gr ikan dori
- 3 cm jahe
- 3 siung bawang putih
- 1 bungkus [Sasa Santan Bubuk](#)
- [Sasa Sambal Ekstra Pedas](#), secukupnya
- Air, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Goreng ikan dori sampai kering, sisihkan.
2. Tumis jahe dan bawang putih hingga harum, lalu masukan Sasa Sambal Ekstra Pedas dan air secukupnya.
3. Masukan ikan dori kering dan aduk hingga merata. Sajikan.