



Melezatkan!



Ikan Panggang Bumbu Spesial Ala Sasa

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 4 potong daging ikan tenggiri atau tongkol (tebal 1,5 cm)
- 1 Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 1 sdm air
- 1 sdt mentega

CARA MEMBUAT

1. Campurkan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial dengan air lalu aduk rata.
2. Lumur potongan ikan dengan bumbu hingga merata dan diamkan selama 1 malam dalam lemari pendingin.
3. Siapkan pan anti lengket, oles tipis permukaannya dengan mentega lalu panggang ikan.
4. Panaskan pan lalu masak sisa bumbu tambahkan air dan mentega secukupnya. sisihkan sebagai saus siram.
5. Tata ikan panggang diatas piring dengan bahan penghias dan siram dengan saus.