



Kulit Salmon Krispi

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 500 gram kulit ikan salmon
- 1 buah jeruk lemon, peras airnya saja
- 1 saset [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Seafood](#)
- 3 bh cabai merah, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- Air dingin secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Garam secukupnya
- Cabai bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan kulit salmon kemudian cuci kulit hingga bersih. Cuci kulitnya di bawah air mengalir, lalu tiriskan sebentar. Kemudian, potong-potong ikan salmon sesuai dengan selera. Tetapi, lebih baik kalau dipotong secara memanjang dan tidak terlalu kecil.
2. Setelah itu, berikan kulit salmon yang sudah dipotong-potong dengan air perasan jeruk lemon. Aduk-aduk kulit ikan sampai air jeruk merata ke semua bagian. Sisihkan sebentar saja.
3. Bagi Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Seafood menjadi dua bagian yang sama besar. Tuang air dingin ke salah satu bagian tepung, lalu aduk-aduk sampai merata.



Melezatkan!

kulitnya habis semua, sisihkan dulu. Goreng kulit ikan salmon sampai matang dan krispi.

5. Tuang minyak ke dalam wajan, lalu panaskan hingga sedikit mendidih. Kemudian, masukkan kulit ikan salmon satu per satu ke dalamnya.
6. Goreng hingga matang dan kering. Kalau dirasa sudah matang, angkat kulit salmon dan tiriskan.
7. Bumbui Kulit Salmon Krispi dengan garam atau cabai bubuk sesuai selera.
8. Taburkan potongan cabai dan daun bawang untuk mempercantik hidangan.

Itulah salah satu resep simple dan menyehatkan yang bisa bu-ibu buat di rumah. Jangan lupa untuk terus mengikuti update dari resep Sasa. Selain pembuatannya anti ribes, pastinya menyehatkan dan enak untuk dinikmati.

Baca juga: [Resep Salmon Panggang Madu](#)