



45 min



Mozarella Fish & Chips

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gr ikan dory fillet
- 100 gr mozzarella, iris tipis
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna 80gr
- 200 ml air es
- Kentang, potong wedges secukupnya
- Minyak untung menggoreng secukupnya

Tartar Saus:

- 5 sdm mayonnaise
- 2 sdt petersally cincang
- 1 sdt olive oil
- 1 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT

1. Potong ikan dori dan lekatkan dengan irisan mozarela, sisihkan
2. Buat larutan 3 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dengan 6 sdm air es, aduk rata hingga halus, sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.



Melezatkan!

- a) Celupkan ikan ke dalam adonan basah
- b) Gulingkan ikan ke dalam adonan kering sambil ditekan-tekan
- 4. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan ikan.
Gunakan minyak panas hingga matang atau berwarna kuning keemasan
- 5. Kentang: Goreng kentang hingga kuning keemasan
- 6. Saus: campur semua bahan saus lalu sajikan dengan ikan dan kentang