



 20 min

Pecak Bandeng Sambal Terasi Sasa

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ikan bandeng, bakar atau goreng
- 3 sdm Sasa Sambal Terasi, oles atau taburkan
- 1 sdt garam, oleskan
- 1/2 sdt Sasa Penyedap Rasa, oleskan

CARA MEMBUAT

1. Cuci Bandeng sampai bersih, kukuri jeruk nipis agar tidak amis.
2. Oleskan bandeng dengan garam dan Sasa Bubuk MSG.
3. Bakar / Goreng bandeng sampai berwarna kecoklatan.
4. Masukkan ikan bandeng kedalam wadah yang telah dihias daun kemangi, timun dan tomat.
5. Olesi / taburi ikan bandeng dengan Sasa Sambal Terasi, lalu kukuri perasan jeruk nipis di atasnya.
6. Pecak Bandeng Sasa Sambal Terasi siap di santap.