Salmon Kani Mentai

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN
Bumbu untuk Nasi:

- 2 porsi kecil nasi putih
- 2 sendok makan bubuk nori
- 1 sendok makan kecap asin
- 1 sendok teh minyak wijen

Bumbu untuk Salmon:

- 130 gram ikan salmon
- 2 sendok makan kecap asin, balurkan ke permukaan salmon

Bahan Saus Mentai:

- 200 ml mayones
- 1 sdm telur ikan/tobiko
- 1 sendok makan Sasa Saus Tomat
- 1 sendok teh saus sambal
- Bubuk cabai secukupnya

Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Pertama, kita buat dulu saus mentainya. Siapkan mangkuk, tuang seluruh bahan untuk saus ke dalamnya. Aduk hingga rata.
2. Selanjutnya, kita bumbui nasi dengan bubuk nori, kecap asin, dan minyak wijen. Aduk hingga rata.
3. Pindahkan nasi ke dalam pinggan tahan panas atau bisa juga menggunakan kemasan aluminium foil. Ratakan nasi, sisihkan.
4. Kini saatnya mengolah ikan salmon. Pisahkan daging dan kulit ikan salmon. Kemudian potong daging salmon tipis-tipis dengan ukuran sesuai selera. Baluri salmon dengan kecap asin hingga rata, kemudian tata salmon ke dalam loyang. Panggang sebentar menggunakan blow torch hingga permukaannya berubah warna. Tak perlu sampai gosong atau kecokelatan.
5. Susun ikan salmon di atas permukaan nasi, tuang saus mentai di atas salmon hingga rata dan menutupi seluruh permukaan.
6. Panggang permukaan saus mentai dengan blow torch hingga berubah warna menjadi kecokelatan. Tambahkan bubuk nori atau parsley di atasnya sebagai garnish.