



40 min

Salmon Panggang Madu

BAHAN-BAHAN

- 150 gr daging ikan salmon
- Wortel, potong dadu lalu rebus sebentar
- Kacang polong yang telah rebus sebentar
- Buncis yang telah diiris, rebus sebentar
- Jagung manis, serut dan rebus sebentar
- Brokoli, potong lalu rebus sebentar
- 1 buah kentang, rebus dan iris

Bumbu Marinasi dan Olesan:

- 1 bungkus Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah
- 3 sdm madu
- 2 iris lemon
- 2 sdm minyak goreng
- Margarin cair

CARA MEMBUAT

1. Siapkan semua bahan. Cuci daging salmon, kukuri lemon dan minyak. Oles dan marinasi menggunakan Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah, diamkan selama 20 menit atau lebih.
2. Panaskan penggorengan. Panggang daging salmon sambil dioles menggunakan margarin cair dan madu hingga matang. Angkat.
3. Sajikan Salmon Panggang Madu dengan aneka sayur dan irisan kentang.