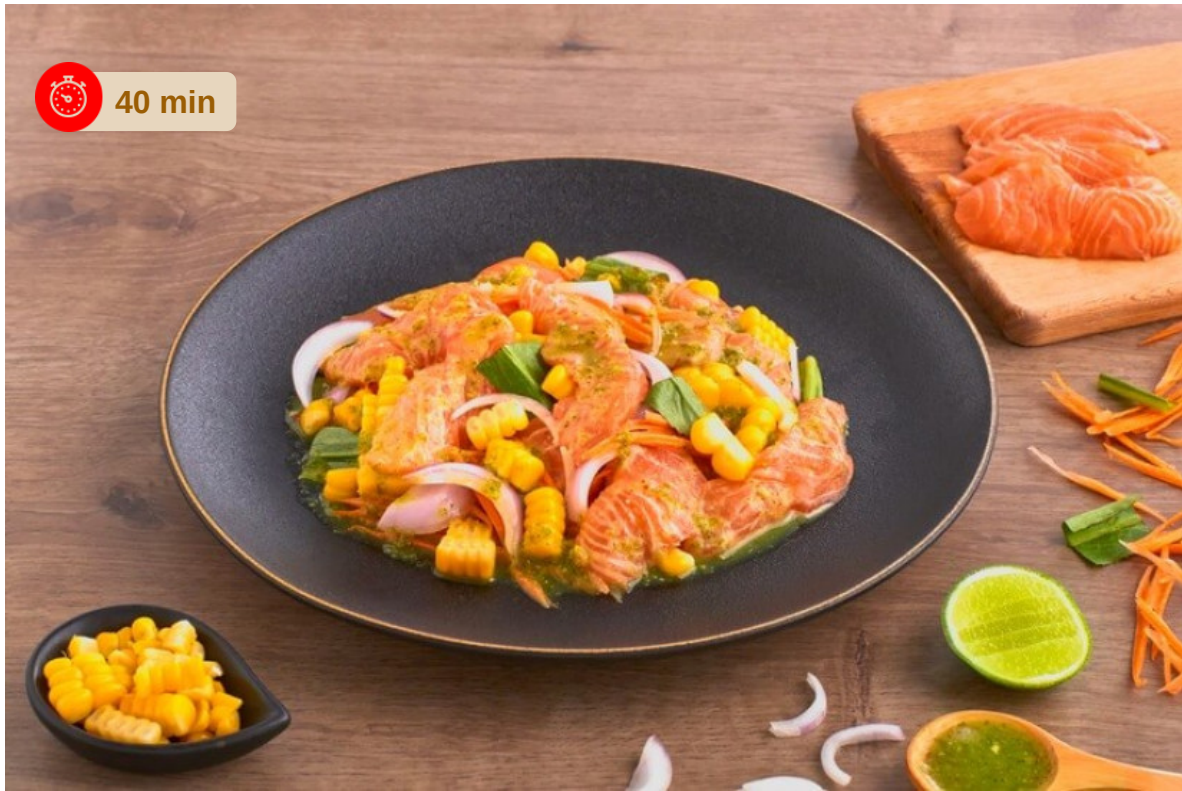




Salmon Yam

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 200 gr Daging Ikan Salmon Fillet
- Gula merah secukupnya
- 50 ml air
- 1/2 buah bawang bombay merah, iris tipis
- Daun mint secukupnya, iris halus
- Daun ketumbar secukupnya, iris halus
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)
- 1 sdm kecap ikan
- 2 buah jeruk nipis
- 1/2 buah lemon
- Cabai rawit secukupnya, iris
- Jagung, dipipil.

CARA MEMBUAT

1. Di satu wadah, larutkan gula merah dengan 50ml air
2. Rebus jagung yang sudah dipipil hingga matang.
3. Untuk kuah, di wadah lain, campurkan 1/2 sdt garam, 1/2 sdt Sasa MSG, 1 sdm kecap ikan. Masukkan perasan jeruk nipis dan lemon. Campurkan dengan air larutan gula merah. Masukkan cabai rawit yang sudah diiris, aduk.
4. Setelah dicuci bersih, potong salmon tipis tipis, letakkan melebar di atas permukaan piring.
5. Di atas salmon, letakkan bawang bombay merah yang sudah diiris tipis dan jagung yang sudah direbus.
6. Tuang campuran kuah. Hidangkan dengan irisan daun mint dan daun ketumbar.