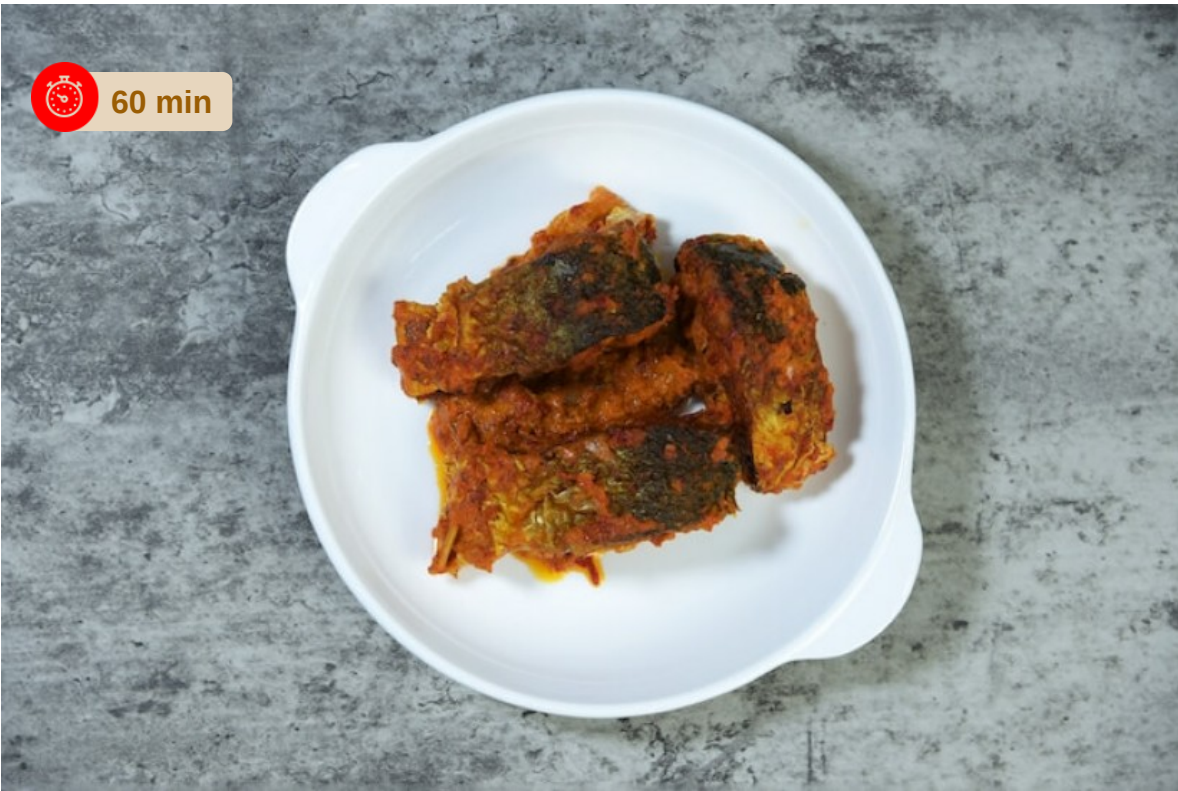




Melezatkan!



60 min



Sambal Ikan Tenggiri

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr Ikan Tenggiri
- 5 siung Bawang Putih, geprek iris halus
- 1 sdm Air Jeruk Nipis
- 1 sdt Garam
- Daun Kemangi secukupnya
- Minyak untuk menggoreng secukupnya
- 5 buah Cabai Merah, rebus
- 4 buah Cabai Rawit rebus
- Sasa Bubuk MSG

CARA MEMBUAT

- Cuci bersih ikan, potong menurut selera, lumuri dengan air jeruk nipis, bawang putih dan garam hingga rata, diamkan sejenak dalam kulkas.
- Goreng ikan dalam minyak yang panas hingga kering, tiriskan.
- Tumis bumbu halus hingga harum dan matang.
- Masukkan ikan goreng, aduk hingga rata tercampur bumbu, test rasa.
- Masukkan daun kemangi dan Sasa Bubuk MSG, masak sebentar hingga layu, angkat.
- Pindahkan ke piring saji, taburi atasnya dengan daun kemangi, siap disajikan hangat.