



Melezatkan!



Tim Ikan Lokio

DESKRIPSI
5048

BAHAN-BAHAN

- 3 potong Steak Ikan Tenggiri
- 100 gram Udang, buang kepala, kupas kulit
- 2 siung Bawang Putih, cincang halus
- 1 buah Jeruk Nipis,peras airnya
- 1 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 1/2 sdt Sasa Bubuk MSG
- 100 gram Bawang Lokio, bersihkan
- 2 buah Cabe Merah, iris tipis
- 1/4 buah Nanas, potong-potong
- 1 batang Daun Bawang, potong 1 cm
- Garam dan Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT

- Lumuri steak ikan tenggiri dan udang dengan air jeruk nipis dan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial hingga rata. Diamkan 30 menit.
- Campur bawang lokio, cabai merah, nanas dan daun bawang dengan Sasa Bubuk MSG, garam dan merica bubuk, aduk hingga rata.
- Letakkan ikan dan udang dalam pinggan tahan panas. Taburi dengan campuran lokio lalu kukus selama 25 menit atau hingga matang, angkat dan sajikan.