



Salad Poke Berkhasiat

Ingredients

- 300 g Nasi
- 250 g Salmon
- 1 Bawang Merah
- 0.5 sudu kecil Halia
- 1 Cili Padi
- 1 tbsp Kicap
- 2 tbsp Sos Tiram MAGGI®
- 1 tbsp Cuka Epal / Limau Nipis
- 0.5 sudu kecil Minyak Bijan
- 100 g Lobak Merah
- 100 g Timun
- 0.5 Avocado
- 0.5 cawan Rumpai Laut
- 50 g Jagung

Instruction

1. Perap salmon dengan bawang yang telah dicincang, halia dan cili padi di dalam mangkuk dan gaul mesra.
2. Tuangkan kicap, Sos Tiram MAGGI, cuka epal atau limau nipis dan minyak bijan. Perap selama 30 minit atau semalaman.
3. Panaskan minyak, goreng salmon yang telah diperap hingga masak dan ketepikan.
4. Masukkan nasi dan lobak merah, timun, avocado dan jagung di dalam mangkuk hidang.
5. Masukkan salmon di tengah-tengah dan tabur rumpai laut di atasnya.

Nutrition

Carbohydrates	38.04 g
Energy	283.15 kcal
Fats	7.48 g
Protein	16.99 g

50 Minutes

4 hidangan