Resipi Siakap 3 Rasa Masam Manis

Bahan-bahan

- 1 Ikan Siakap
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 2 tbsp Tepung Jagung
- 100 g Minyak Jagung
- 2 tbsp Minyak Jagung
- 1 Bawang Holland
- 3 cloves Bawang Putih
- 1 in Halia
- 3 Cili Padi
- 0.25 Lada Benggala, merah, mentah
- 0.25 Lada Benggala, Hijau
- 0.25 Lada Benggala, yellow, mentah
- 0.5 Nenas
- 2 Tomato
- 0.25 cup Sos Cili MAGGI®
- 0.5 cup Sos Tomato MAGGI®
- 0.5 cup Air
- 5 g Daun Ketumbar

Langkah Penyediaan

1. Bersihkan ikan siakap, sapukan rata MAGGI® CukupRasa dan tepung jagung. Panaskan minyak dan gorengkan ikan sehingga keperangan dan masak. Ketepikan.
2. Ambil 2 sudu besar minyak, tumiskan bawang holland, bawang putih dan halia sehingga wangi.
3. Masukkan cili padi, lada bengala, tomato dan nenas. Tumis sehingga rata
4. Tuangkan sos cili MAGGI® dan sos tomato MAGGI®. Gaulkan. Tuangkan air, dan biarkan ia reneh.
5. Tuangkan sos ke atas ikan yang telah digoreng. Sedia untuk dihidang.

Pemakanan

Karbohidrat	29 g
Protein	17.02 g

26 Min

6 servings