Ikan Goreng Halia

Bahan-bahan

- 0.25 cawan Minyak Jagung
- 2 Ikan Selar
- 2 tsp Serbuk Kunyit
- 0.5 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 1 tsp Minyak Jagung
- 2 Bawang Kecil
- 2 ulas Bawang Putih
- 5 cm Halia
- 1 Cili Padi
- 0.25 cawan Air
- 1 Tomato
- 4 Daun Bawang
- 0.5 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 1 sudu besar Jus Asam Jawa
- 0.5 tsp Gula

Langkah Penyediaan

1. Di dalam mangkuk, perapkan ikan dengan serbuk kunyit dan MAGGI® CukupRasa™.
2. Panaskan minyak, gorengkan ikan sehingga garing.
3. Guna 1 sudu kecil minyak yang sama, tumiskan bawang merah, bawang putih, halia, cili padi dan air sehingga layu.
4. Masukkan tomato, daun bawang, MAGGI® CukupRasa™, jus asam jawa dan gula. Reneh selama 5 minit.
5. Tuangkan ke atas ikan.

Pemakanan

Karbohidrat	16.72 g
Protein	23.16 g

21 Min

2 hidangan