



## Ikan Tongkol Masak Berlada

### Bahan-bahan

- 500 g Ikan Tongkol
- 0.5 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 0.5 tsp Serbuk Kunyit
- 0.25 cup Minyak Jagung
- 4 cloves Bawang Putih
- 2 Bawang Merah
- 2 Cili Merah
- 2 Cili Hijau
- 5 Cili Padi
- 2 stems Serai
- 0.5 cup Air
- 3 tbsp Sos Tomato MAGGI®
- 1 tbsp MAGGI® CukupRasa™

### Langkah Penyediaan

1. Perapkan ikan tongkol dengan MAGGI® CukupRasa™ dan serbuk kunyit. Panaskan minyak, goreng ikan hingga kuning keemasan. Ketepikan.
2. Gunakan minyak yang sama, tambah bawang putih, bawang merah, cili merah, cili hijau, cili padi dan serai. Tumis sampai wangi.
3. Tambah air dan Sos Tomato MAGGI®. Kacau sehingga pekat.
4. Taburkan MAGGI® CukupRasa™ dan masukkan ikan goreng. Kacau mesra. Sedia untuk dihidang.

#### Nutrisi

Carbohydrates	8.21 g
Energy	290.75 kcal
Fats	21.1 g
Protein	17.1 g

15 Min

6 servings