



Maggi

## Ikan Bakar Petai Mudah

### Bahan-bahan

- 0.25 cawan Minyak Masak
- 3 ulas Bawang Kecil
- 5 ulas Bawang Putih
- 0.25 cawan Air
- 4 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 800 g Ikan Merah
- 20 Petai
- 2 batang Serai
- 1 keping Daun Limau Purut
- 5 sudu besar Sambal
- 0.5 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 1 in Kencur
- 1 Jus Limau Nipis

### Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak dan tumis bawang merah dan bawang putih yang dikisar sehingga kering. Masukkan MAGGI® Sambal Tumis. Tumis sehingga pecah minyak. Ketepikan.
2. Guna kertas aluminium, jadikan bentuk sampan yang memuatkan ikan.
3. Masukkan sambal, serai, MAGGI® CukupRasa™ dan gaul mesra.
4. Urut campuran ke serata ikan dan masukkan ikan ke dalam sampan aluminium tadi.
5. Sumbat kencur ke dalam ikan dan tabor petai di atas ikan.
6. Sebelum masak, perah jus limau nipis untuk rasa masam. Tutup kertas aluminium.
7. Panaskan kuili, panggang ikan di atas kuili selama 20-25 minit atau panggang di dalam ketuhar.

Pemakanan

Karbohidrat

5.46 g

Protein

22.24 g

🕒 39 Min

⊕ 8 hidangan