



Kembung Sambal Cepat-cepat

Bahan-bahan

- 500 g Ikan Kembung
- 50 ml Minyak Masak
- 1 tsp Serbuk Kunyit
- 1 tsp Serbuk Cili
- 2 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 2 tbsp Minyak Jagung
- 4 Bawang Merah
- 4 cloves Bawang Putih
- 2 tsp Serbuk Belacan
- 2 tbsp Jus Asam Jawa
- 60 g MAGGI® Sambal Tumis
- 2 tbsp Sos Cili MAGGI®
- 2 cups Air
- 2 sprigs Cili Merah
- 30 g Daun Bawang
- 2 tbsp MAGGI® CukupRasa™

Langkah Penyediaan

1. Mula-mula untuk menyediakan perapan, campurkan serbuk kunyit, serbuk cili dan MAGGI® CukupRasa™ ke dalam satu mangkuk.
2. Kemudian perapkan ikan selama 10 minit ke dalam campuran tadi.
3. Selepas itu, panaskan minyak masak di dalam periuk tempayan. Goreng ikan sehingga rangup dan ketepikan.
4. Biarkan ikan tadi untuk seketika dan sementara itu panaskan minyak jagung di dalam kualiti yang lain dan tumis bawang besar, bawang putih, serbuk belacan, jus asam jawa, cili giling, Sos Cili MAGGI® dan air sehingga naik bau.
5. Setelah itu, masukkan cili merah, daun bawang dan MAGGI® CukupRasa™ dan dimasak bersama lebih kurang satu minit.
6. Kemudian barulah masukkan ikan goreng tadi dan biarkan ia disaluti sambal lebih kurang 2 minit.

Pemakanan

🕒 35 Min

Karbohidrat 16.69 g

⊕ 4 hidangan

Protein 29.77 g