Kari Ikan Tongkol

Bahan-bahan

- 2 sudu besar Minyak Jagung
- 500 g Ikan Tongkol
- 2 sprigs Cili Merah
- 10 g Halia
- 2 Bawang Besar
- 1 tsp Campuran Herba
- 1 sprig Daun Kari
- 2 sudu besar Serbuk Cili
- 2 tsp Serbuk Jintan Manis
- 0.5 tsp Serbuk Lada Hitam
- 3 sudu besar Serbuk Ketumbar
- 0.5 tsp Serbuk Adas Pedas
- 1 sudu besar Yogurt Asli Tanpa Lemak
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 400 ml Air
- 30 g Asam Cair

Langkah Penyediaan

1. Mula-mula panaskan minyak jagung di dalam periuk.
2. Setelah itu masukkan cili merah, halia, bawang besar, campuran herba, daun kari, serbuk cili, serbuk jintan manis, serbuk lada hitam, serbuk ketumbar dan serbuk adas pedas. Kacau dan tumis kesemua bahan tadi sehingga naik bau serta sehingga pecah minyak.
3. Kemudian masukkan NESTLÉ Natural Set Yogurt, MAGGI® CukupRasa™, air dan air asam jawa diikuti ikan.
4. Biarkan sehingga ia mendidih dan renehnya lebih kurang 10 minit.
5. Hidangkan panas-panas untuk dinikmati seisi keluarga.

Pemakanan

Karbohidrat	9.14 g
Protein	18.63 g

26 Min

6 hidangan