



Ikan Bakar ala Portugis

Bahan-bahan

- 500 g Ikan Kembung
- 1 tbsp Minyak Jagung
- 2 Bawang Merah
- 2 cloves Bawang Putih
- 2 Buah Keras
- 0.5 cm Lengkuas
- 2 tangkai Serai
- 50 g Cili Merah
- 2 tbsp Jus Asam Jawa
- 1 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 1 tangkai Bunga Kantan, segar
- 3 keping Daun Limau Purut
- 10 g Okra, Mentah

Langkah Penyediaan

1. Mula-mula, panaskan minyak di dalam kualiti. Apabila minyak sudah panas, masukkan bawang, bawang merah, buah keras, lengkuas, serai dan juga cili kisar. Kemudian tuangkan air asam jawa dan taburkan 1 sudu besar MAGGI® CukupRasa™. Kacau berterusan sehingga wangi.
2. Seterusnya, layarkan daun pisang yang dicelur ke atas kertas aluminium. Kemudian, letakkan ikan di atasnya dan ratakan campuran bahan tadi dengan sempurna.
3. Sebelum dibakar, taburkan hirisan bunga kantan, daun limau purut dan juga bendi serta bungkus menggunakan kertas aluminium dengan kemas.
4. Akhir sekali, bakar ikan di atas pemanggang dan pastikan anda menutupnya dengan tudung pemanggang. Ia akan menghasilkan wap untuk ikan cepat masak. Apabila ikan betul-betul masak, angkat ikan yang dibakar dan biarkan selama 5 minit sebelum bungkus dibuka. Hati-hati apabila membuka bungkus aluminium yang panas.
5. Hidangkan dan nikmatinya dengan nasi.

Nutrisi

Carbohydrates	6.76 g
Energy	134.76 kcal
Fats	3.67 g
Protein	17.95 g

31 Min

6 hidangan