



Ikan Kerapu Stim Halia

Bahan-bahan

- 1 Ikan Kerapu
- 1 sprig Daun Bawang
- 2 in Halia
- 6 tbsp Minyak Masak
- 150 g Halia
- 50 g Bawang Putih
- 1 sprig Daun Bawang
- 5 sprigs Kucai
- 2 tbsp Sos Tiram MAGGI®
- 1 sprig Daun Ketumbar
- 1 sprig Cili Merah
- 1 sprig Daun Bawang
- 1 tbsp Sos Perasa Maggi®
- 0.5 tbsp Stok Ayam Pekat MAGGI®
- 0.5 cup Air
- 13 g Gula Batu

Langkah Penyediaan

1. Cincangkan halia dan bawang putih sehingga halus.
2. Tumis halia dan bawang putih sehingga coklat keemasan dan masukkan Sos Tiram MAGGI®, kacau sebati.
3. Masukkan daun bawang dan kucai yang dihiris, kacau sebati.
4. Masukkan Sos Perasa MAGGI®, Stok Ayam Pekat MAGGI®, air dan gula batu. Renehkan.
5. Letakkan halia dan daun bawang dibawah ikan. Kukus ikan kerapu selama 10-13 minit.
6. Tuangkan sos halia dan dan sos kicap ikan ke atas ikan.
7. Taburkan hirisan daun bawang, cili dan daun ketumbar. Sedia untuk dihidang.

Pemakanan

Karbohidrat 9.08 g
Protein 20.96 g

🕒 40 Min

⊕ 8