

## Nori Fish Stick Saus Tiram

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 3 Porsi



### Cara Memasak

1	Tumis bawang putih sampai wangi lalu masukkan bawang bombay dan paprika, tumis sampai layu.
2	Masukkan Shifudo Nori Fish Stick, saus tiram dan kecap manis. Aduk rata.
3	Masukkan larutan maizena, masak sampai mendidih dan kuah mengental, koreksi rasa.
4	Tambahkan garam, gula, merica dan daun bawang. Aduk rata dan sajikan hangat.

### Bahan-Bahan

10 buah	Nori Stick Shifudo, potong serong
1/2 buah	bawang bombay, iris memanjang
1 siung	bawang putih, cincang halus
1/4 buah	paprika merah, potong korek
2 batang	daun bawang, iris serong
1 sdt	saus tiram
1 sdt	kecap manis
secukupnya	garam
secukupnya	gula
secukupnya	merica
150 ml	air larutkan dengan 1 sdt tepung maizena