

Nori Fish Stick Sambal Kacang

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 4 Porsi



Cara Memasak

- 1 Goreng nori fish stick sampai kecoklatan, lalu potong-potong, sisihkan.
- 2 Buat sambal kacang dengan mencampurkan semua bahan.
- 3 Tata nori di atas piring. Siramkan sambal kacang, sajikan.

Bahan-Bahan

20 buah	Shifudo Nori Fish Stick
200 gram	kacang tanah kulit goreng, dihaluskan
1 sdt	air asam jawa
250 ml	air panas
5 buah	cabe merah, goreng
2 lembar	daun jeruk purut
2 sdt	garam
1 1/2 sdm	gula merah
4 cm	kencur
3 siung	bawang putih, goreng