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