

## Fish Tofu Salad

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 2 Porsi



### Cara Memasak

1	Campur salad sayuran seperti selada dan kol ungu. Tambahkan minyak zaitun, garam dan merica. Aduk rata dan sisihkan.
2	Campur semua saos, kecap manis, dan merica lalu oleskan pada Shifudo Fish Tofu
3	Panggang Fish Tofu pada wajan anti lengket sambil dibalik sampai wangi kecoklatan, angkat.
4	Sajikan Fish Tofu dengan salad dan shoyu.

### Bahan-Bahan

5 buah	Shifudo Fish Tofu
Secukupnya	Selada
Secukupnya	Kol ungu
Secukupnya	Garam
Secukupnya	Merica
1 sdt	Minyak zaitun
2 sdm	Saos tiram
2 sdm	Saos tomat
1 sdm	Saos sambal
1 sdm	Kecap manis
1/8 sdt	Merica bubuk
50 ml	Shoyu