

Seared Nori Fish Stick with Pakcoy

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 20 Menit

Sajian: 1 Porsi



Cara Memasak

1	Belah Nori Fish Stick menjadi 2 bagian. Lalu marinasi nori dengan jahe, bawang putih, minyak wijen, kecap asin dan wijen selama 10 menit.
2	Masak Nori Fish Stick selama 2-3 menit di tiap sisinya sampai kecoklatan.
3	Belah memanjang pakcoy menjadi 4 bagian, lalu belah lagi tiap bagiannya menjadi 2
4	Panaskan wajan, tuang minyak. Masukkan pakcoy dan masak selama 2-3 menit. Bubuhi sedikit garam dan merica.
5	Sajikan pakcoy dengan Nori Fish Stick selagi hangat.

Bahan-Bahan

5 buah	Shifudo Nori Fish Stick
1 cm	jahe, parut
1 siung	bawang putih, parut
1 sdm	minyak wijen
1 sdt	kecap asin
sejumput	wijen sangrai
1 batang	Pakcoy
sejumput	garam
sejumput	merica