

Otak-Otak Teriyaki

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak:

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1	Panaskan margarine untuk menumis
2	Masukan bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
3	Masukkan otak otak shifudo, aduk.
4	Setelah agak lama masukan sauce teriyaki dan kecap Inggris, hingga merata.
5	Tambahkan garam, lada dan gula pasir.
6	Setelah mendidih, aduk.
7	Sajikan bersama nasi dalam mangkuk.

Bahan-Bahan

200 gram	otak-otak shifudo
1 buah	bawang bombay (sudah dicincang)
1 buah	bawang putih (iris)
3 sdm	sauce teriyaki
1 sdm	kecap inggris
1 sdt	garam
1 sdt	lada
1/2 sdt	gula pasir
1 sdm	margarin
1 sdt	biji wijen