

Pangasius Saus Asam Manis

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 40 menit

Sajian: 2 porsi



Cara Memasak

1	Rendam Frosh Pangasius Fillet dengan bumbu crispy yang telah dicampur dengan sedikit air, tambahkan jeruk nipis, lalu diamkan selama 15 menit.
2	Celup ikan ke putih telur yang telah dikocok, lalu gulingkan ke dalam campuran tepung terigu dan tepung bumbu crispy, goreng hingga berwarna kuning kecoklatan.
3	Untuk saus asam manis: geprek bawang putih dan iris bawang bombay, lalu tumis hingga harum, tambahkan saus tomat, saus sambal, air, garam, gula, dan tepung maizena agar saus kental, aduk. Cicipi hingga rasa saus pas sesuai selera.
4	Masukkan fillet ikan yang telah digoreng tadi ke dalam saus asam manis, aduk rata.
5	Sajikan dengan nasi selagi hangat.

Bahan-Bahan

1 pack	Frosh Pangasius Filet 385 gram
3 sdm	tepung bumbu crispy
1 sdm	jeruk nipis
3 siung	bawang putih
1 siung	bawang bombay ukuran besar
5 sdm	saus tomat
2 sdm	saus sambal cabai
1 sdt	tepung maizena
100 gram	tepung terigu
1 butir	putih telur ayam
1 sdm	garam
2 sdm	gula pasir
air	secukupnya
margarin	secukupnya