



Fish Stick Taco

Oleh: Makanseafood.com



Waktu Memasak: 30 menit

Sajian: 2 porsi

Cara Memasak

1	Goreng Fiesta Seafood Dory Stick hingga kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan.
2	Campur irisan daun ketumbar, bawang bombay, kol ungu, tomat dan air perasan jeruk nipis dalam satu wadah.
3	Buat sausnya, dengan cara memblender alpukat, daun ketumbar dan air perasan jeruk nipis selama 2 menit.
4	Susun tacos, sayuran, dan Dory Stick. Sebagai sentuhan terakhir, tambahkan saus di atas isian taco.
5	Hidangkan

Bahan-Bahan

1 Pack	Fiesta Seafood Dory Stick
5 lembar	Taco
1 siung	Bawang bombay, potong dadu
1/2 buah	Kol ungu, iris tipis
1 buah	tomat, potong dadu
1 buah	alpukat
2 helai	Daun ketumbar
1 butir	jeruk nipis, ambil air perasannya