

## Fish Stick with Japanese Curry

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 menit

**Sajian:** 2 porsi



### Cara Memasak

1	Panaskan minyak, tumis bawang putih, kentang, wortel, dan jamur hingga harum.
2	Masukkan curry paste, tambahkan air. Aduk dan masak hingga mendidih.
3	Sajikan nasi hangat, susun Fiesta Dory Stick di atasnya, tuang saus kari.
4	Tambahkan nori. Siap dihidangkan.

### Bahan-Bahan

1 pack	Fiesta Seafood Dory Stick, goreng hingga cokelat keemasan
200 ml	minyak goreng
3 sdm	curry paste
2 siung	bawang putih, geprek
100 gram	jamur kancing, iris halus
1 buah	kentang ukuran besar, potong dadu
1 buah	wortel ukuran besar, potong dadu
100 ml	air
200 gram	nasi hangat
1 lembar	nori/rumput laut