Pangasius Sandwich

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit
Sajian: 5 Porsi

Cara Memasak

1	Potong roti menjadi 5 bagian lalu sayat, sisihkan.
2	Lumuri ikan dengan bawang putih, merica hitam, saus tiram, saus tomat dan saus sambal hingga rata. diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3	Panaskan margarin diatas grill pan, panggang ikan hingga matang, angkat.
4	Ambil satu potong roti, oles dengan thousand island lalu susun selada, tomat, timun dan ikan lalu sajikan.

Bahan-Bahan

1 buah	roti Perancis
500 gram	Frosh Pangasius Fillet
3 siung	bawang putih, haluskan
1 sdm	merica hitam, tumbuk kasar
4 sdm	saus tiram
5 sdm	saus tomat
2 sdm	saus sambal
100 gram	selada
1 buah	timun, iris tipis
3 buah	tomat, iris tipis
10 sdm	saus thousand island (bisa diganti dengan mayonais)