

Tomyum Pangasius

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 60 Menit

Sajian: 5 Porsi



Cara Memasak

1	Haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah.
2	Panaskan minyak, tumis bumbu halus, masukkan daun jeruk, jahe dan serai, aduk rata.
3	Tuang air, masak hingga mendidih. Masukkan FROSH Pangasius Fillet, masak hingga berubah warna.
4	Tambahkan jamur kancing, daun ketumbar, air jeruk nipis, cabai rawit, garam, dan gula.
5	Masak sampai matang. Angkat dan sajikan hangat

Bahan-Bahan

500 gram	Frosh Pangasius Fillet
1 sdm	minyak goreng
3 lembar	daun jeruk
2 ruas	jahe cincang
2 batang	serai, memarkan
2 batang	daun ketumbar
1 liter	air
1 sdt	air jeruk nipis
5 buah	cabai rawit merah
200 gram	jamur kancing, potong-potong
1 sdm	garam
1 sdt	gula