

## Pangasius Fried Sushi

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 60 Menit

**Sajian:** 10 Porsi



### Cara Memasak

1	Lumuri FROSH Pangasius Fillet dengan garam dan merica bubuk, diamkan beberapa saat hingga bumbu meresap.
2	Siapkan bambu sushi, letakkan nori, lalu susun ikan pangasius di atasnya.
3	Letakkan nori kembali. Tambahkan nasi, mayonais, 6 batang buncis dan irisan wortel, beri mayonaise kembali, lalu gulung hingga padat dan rapih. Lakukan hal yang sama pada sisa bahan.
4	Membuat pencelup: campur air dan 50 gr tepung bumbu, aduk hingga rata. Celupkan gulungan sushi ke dalam adonan tepung lalu gulingkan diatas tepung bumbu yang kering.
5	Goreng hingga kuning kecokelatan, angkat, potong-potong dan sajikan.

### Bahan-Bahan

4 lembar	nori ukuran besar
400 gram	nasi sushi
100 ml	minyak goreng
500 gram	Frosh Pangasius Fillet, iris tipis memanjang
1/2 sdt	garam
1 sdt	merica
12 batang	buncis, rebus 1 menit
2 buah	wortel, iris tipis, potong memanjang
50 ml	mayonais
100 gram	tepung bumbu siap pakai
100 ml	air