

Pangasius Shashlik

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 90 Menit

Sajian: 10 Porsi



Cara Memasak

1	Buat bumbu dengan mencampurkan bawang putih, paprika bubuk, kecap inggris, garam, dan merica bubuk.
2	Lumuri ikan, paprika dan tomat dengan semua bumbu, aduk hingga rata. Diamkan selama 30 menit.
3	Tusukkan ikan, paprika dan tomat dengan tusukan sate secara berselang seling kemudian bakar di atas grill pan.
4	Angkat dan sajikan dengan saus thousand island

Bahan-Bahan

500 gram	Frosh Pangasius Fillet, potong dadu
1 buah	paprika merah, potong dadu
1 buah	paprika hijau, potong dadu
10 buah	tomat cherry
3 siung	bawang putih, haluskan
3 sdt	paprika bubuk
3 sdt	kecap inggris
1 sdt	garam
1 sdm	merica bubuk
10 buah	tusuk sate
5 sdm	saus Thousand Island