

Sate Seafood with Garlic Sauce

Oleh: Makanseafod.com

Waktu Memasak: 60 Menit

Sajian: 5 Porsi



Cara Memasak

- 1 Tusuk bakso ikan, bakso udang, bakso cumi, dan cumi flower Shifudo menjadi 10 tusukan.
- 2 Bakar diatas grill kompor atau grill bara, olesi dengan margarin.
- 3 Tumis bawang putih hingga harum, tiriskan. Masukkan mayonais ke dalam mangkuk berisi tumisan bawang putih. Tambahkan lada. Aduk hingga merata. Sajikan bersama sate.

Bahan-Bahan

100 gram	bakso ikan Shifudo
100 gram	bakso udang Shifudo
100 gram	bakso cumi Shifudo
100 gram	cumi flower Shifudo
1 buah	paprika hijau, potong tipis
1 buah	paprika merah, potong tipis
5 sdm	margarin
10 sdm	mayonais
10 siung	bawang putih (cincang)
3 sdm	minyak goreng
1 sdt	lada
10 buah	tusuk sate