



Pentol Mercon Seafood

Oleh: Makanseafood.com



Waktu Memasak: 40 Menit

Sajian: 3 Porsi

Cara Memasak

1	Blender bawang merah, cabai keriting, dan cabai rawit hingga halus. Tumis dengan minyak panas hingga wangi dengan api kecil. Tambahkan garam, gula merah, dan lada.
2	Masukkan bakso ikan, bakso udang, bakso cumi, dan air.
3	Masak hingga mendidih. Sajikan.

Bahan-Bahan

100 gram	bakso ikan Shifudo
100 gram	bakso udang Shifudo
100 gram	bakso cumi Shifudo
10 ml	minyak goreng
100 ml	air
1 sdt	garam
1 sdm	gula merah sisir
1 sdt	lada bubuk
10 buah	bawang merah
20 buah	cabai keriting
10 buah	cabai rawit orange