



Burger Seafood with Mozzarella

Oleh: Makanseafod.com



Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 4 porsi

Cara Memasak

1	Panaskan teflon, masak kue ikan pedas Shifudo hingga kecoklatan, kurang lebih 2 menit. Sisihkan.
2	Lumuri teflon dengan mentega terlebih dahulu. Panaskan roti bagian dalam hingga kecoklatan dan garing.
3	Susun dari paling bawah kue ikan Shifudo, irisan mozzarella, tomat (bisa diganti atau ditambah selada), dan mentimun. Tusuk dengan menggunakan tusuk sate. Sajikan

Bahan-Bahan

100 gram	kue ikan pedas Shifudo
4 buah	roti burger
4 sdm	mentega
1 buah	tomat, iris tipis
1 buah	mentimun, iris tipis
4 sdm	mayonais
100 gram	mozzarella