

Pangasius Steak

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

- 1 Campurkan semua bahan bumbu kecuali air, lalu aduk rata.
- 2 Panggang ikan, bolak balik hingga matang dan kuah mengental.
- 3 Bila sudah matang, angkat steak ikan dan siram dengan bumbu lalu sajikan.

Bahan-Bahan

1 pack	Frosh Pangasius Filet 385 gram
4 siung	bawang putih (cincang kasar)
1 sdt	lada bubuk
1 sdm	saus tiram
1 sdm	kecap manis
1/2 sdm	kecap asin
1 sdm	saus tomat
1 sdm	margarin
2 sdt	gula pasir
60 ml	air