

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 |