

Cah Brokoli Fish Cake

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 5 Porsi



Cara Memasak

1	Rebus air hingga mendidih dan beri sedikit garam. Masukkan brokoli, rebus selama 5 menit lalu tiriskan. Lakukan hal yang sama untuk jamur kuping.
2	Panaskan minyak goreng lalu goreng Fish cake hingga kedua sisi kecoklatan.
3	Setelah itu, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Tambahkan cabe rawit dan tumis sebentar.
4	Masukkan air, saus tiram, gula, garam, dan merica lalu biarkan hingga air mendidih.
5	Masukkan brokoli, jamur kancing, dan kacang mede. Tunggu kembali hingga kuah mendidih. Angkat lalu sajikan.

Bahan-Bahan

500 gram	Fish cake
1 buah	brokoli potong sesuai selera
1 siung	bawang bombay (iris tipis)
7 buah	cabe rawit hijau (potong kecil-kecil)
200 ml	air
2 sdm	saus tiram
1/2 sdt	gula pasir
1/2 sdt	merica
2 sdm	minyak goreng