



## 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                         |