

## Sate Nori Fish Stick Saus Sambal

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 2 Porsi



### Cara Memasak

- 1 Potong kulit pangsit selebar 1 cm dan lilitkan acak pada Shifudo Fish Nori Stick.
- 2 Goreng sampai kuning keemasan lalu potong-potong dan tusuk pada tusukan sate.
- 3 Tata sate pada piring saji dan sajikan dengan saus sambal dan boleh taburi dengan nori.

### Bahan-Bahan

10 buah	Shifudo Nori Fish Stick
10 lembar	Kulit pangsit
Secukupnya	Minyak goreng
Secukupnya	Saus sambal
Secukupnya	Nori