

Nori Fish Stick Saus Kacang

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 4 Porsi



Cara Memasak

1	Goreng Shifudo Nori Fish Stick sampai kecoklatan. Lalu potong-potong dan sisihkan.
2	Buat sambal kacang dengan membuat bumbu halus lebih dulu (cabe merah, daun jeruk purut, garam, gula merah, kencur, bawang putih). Tambahkan kacang, air asam jawa, dan air panas sampai rata.
3	Tata nori di atas piring. Siramkan sambal kacang. Sajikan.

Bahan-Bahan

20 buah	Shifudo Nori Fish Stick
200 gr	kacang tanah kulit goreng, dihaluskan
1 sdt	air asam jawa (dari 1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air)
250 ml	air panas
5 buah	cabe merah, goreng
2 lembar	daun jeruk purut
2 sdt	garam
1 1/2 sdm	gula merah
4 cm	kencur
3 siung	bawang putih, goreng