



## Fish Cake Panggang Honey Lemon

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 1 Porsi



### Cara Memasak

- 1 Panggang Shifudo Fish Cake di pan dengan api kecil sekitar 3 menit.
- 2 Tumis bawang putih dengan minyak sampai kekuningan. Masukan air dan masukkan semua bahan selain Shifudo Fish Cake.
- 3 Biarkan mendidih, test rasa. Beri larutan maizena, aduk sampai mendidih dan mengental, angkat. Siram di atas Shifudo Fish Cake yang sudah dipanggang. Sajikan.

### Bahan-Bahan

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 8 buah     | Shifudo Fish Cake                |
| 2 siung    | bawang putih, geprek dan cincang |
| 3 sdm      | madu                             |
| 3 sdm      | air jeruk lemon                  |
| 1/2 sdt    | lemon                            |
| 1/2 sdt    | merica                           |
| 1/4 sdt    | garam                            |
| 1/2 sdm    | tepung maizena                   |
| 150-200 ml | air                              |
| 2 sdm      | minyak goreng                    |