

## 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. Masukkan 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