

Remas.nu

Ikan Panggang Bumbu Sederhana

~ Elinda Putri F (IG @elinda_putrii) ~

Favorit bocil dirumah karna anak2 gak suka makan ayam



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **3 ekor** ikan nila ukuran sedang
- Bumbu marinasi
- **secukupnya** Tambar bubuk
- **3 siung** bawang putih, garam

- **Bumbu oles:**

- **3 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **secukupnya** Tambar
- **secukupnya** Asem
- Gula jawa, sedikit gula pasir, kecap manis
- Daun jeruk
- **secukupnya** Air

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Bumbui ikan, marinasi sekitar 10-15 menit kemudian goreng setengah matang
- Panggang ikan, olesi dengan bumbu oles, bolak balik agar matang merata, boleh tambahi kecap sesuai selera



- Siap disajikan dengan sambal dan lalapan



rese

Resep-resep Terkait

- [Mix Seafood Saus Padang](#)



- [Sandwich Simple isi Scramble Egg+sosis + sayur](#)



- [Garang Asem Ati ampela](#)



- [Orak Arik Sosis Pelangi](#)

