



Abon Ikan Tongkol

Bahan-bahan

- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 buah cabai rawit merah
- 0.5 sdt merica
- 2 sdm minyak goreng segar untuk menumis
- 250 gr ikan pindang tongkol, buang bagian hitamnya
- 2 lembar daun jeruk
- 1 sachet Maggi Magic Lezat

Cara Membuat

1. Suwir halus ikan pindang tongkol, kemudian sangrai menggunakan api kecil hingga matang.
2. Sementara itu, haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabai menggunakan ulekan.
3. Tumis bumbu halus, kemudian tambahkan daun jeruk. Masak hingga bau langunya hilang dan tekstur bumbu tidak terlalu basah.
4. Masukkan ikan suwir yang sudah kering, kemudian tambahkan merica dan Maggi Magic Lezat. Aduk rata.
5. Masak dengan api kecil, masak hingga tekstur ikan tidak lagi basah. Sajikan.

Nutrisi

Karbohidrat	5.27 g
Energi	169.11 kcal
Lemak	8.01 g
Protein	19.5 g

30 Menit

4 Porsi