



Dori Sambal Matah

Bahan-bahan

- 450 gr ikan dori fillet, potong dadu
- 150 gr tepung beras
- 1 sdt lada hitam
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 135 gr minyak goreng segar untuk menggoreng
- 8 siung bawang merah, iris tipis untuk sambal matah
- 12 buah cabai rawit merah, iris untuk sambal matah
- 1 batang serai, iris tipis untuk sambal matah
- 4 lembar daun jeruk, iris untuk sambal matah
- 1 sdt terasi untuk sambal matah
- 6 sdm minyak goreng segar untuk sambal matah

Cara Membuat

1. Campurkan tepung beras dengan lada hitam dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, aduk merata. Balur ikan dengan tepung, kemudian goreng dalam minyak panas hingga keemasan. tiriskan.
2. Untuk sambal matah, campurkan bawang merah, cabai rawit merah, cabai rawit hijau, dan daun jeruk di dalam mangkuk.
3. Panaskan minyak, kemudian tumis serai, dan terasi hingga harum. Matikan api.
4. Siramkan minyak ke dalam mangkuk berisi bahan sambal matah. Tambahkan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Aduk rata.
5. Susun dori yang sudah digoreng diatas piring, kemudian siram sambal matah diatasnya. Sajikan.

Nutrisi

Karbohidrat	23.42 g
Energi	459.65 kcal
Lemak	32.95 g
Protein	18.54 g

20 Menit

5 Porsi