

Salmon Cheese Teriyaki



Bahan:

- 1 sachet Bamboe Saus Teriyaki
- 200 gr ikan salmon (iris tipis memanjang jadi 8)
- 50 gr Keju Mozarella/ Cheddar (potong panjang jadi 8)
- 100 gr tepung roti
- 50 gr tepung terigu
- 1 butir telur, kocok
- Minyak untuk menggoreng

Cara Memasak:

1. Tata potongan salmon memanjang diatas telanan.
2. Letakkan keju diatas potongan salmon, lalu gulung.
3. Balur gulungan salmon ke dalam tepung terigu, kemudian masukkan ke dalam telur kocok dan balurkan kembali ke dalam tepung roti hingga rata.
4. Goreng hingga keemasan. Sajikan diatas piring dan siram dengan saus teriyaki.