

Salmon Steak Teriyaki



Bahan:

- 1 sachet Bamboe Saus Teriyaki
- 200 gr fillet Ikan Salmon potong jadi dua
- 2 sdm minyak goreng

Cara Memasak:

1. Panggang fillet ikan salmon dengan minyak diatas teflon/wajan dengan api kecil hingga matang/sesuai selera
2. Siram dengan Saus Teriyaki Bamboe.
3. Angkat dan sajikan