

Sate Ikan Tuna



Bahan bumbu perendam:

- 1 sdt jahe bubuk KOEPOE KOEPOE
- 1 sdt bubuk bawang putih KOEPOE KOEPOE
- ¼ sdt cabe bubuk KOEPOE KOEPOE
- 1 sdt ketumbar bubuk KOEPOE KOEPOE
- ½ sdt bubuk kunyit KOEPOE KOEPOE
- 1 sdt garam

Bahan lain:

- ½ sdt bubuk lada putih KOEPOE KOEPOE
- 3 sdm minyak goreng
- 600 gr tuna fillet, potong dadu besar
- 2 buah jeruk nipis, potong
- 5 sdm mayonaise

Cara membuat:

1. Campur semua bahan bumbu perendam.
2. Tambahkan tuna dan simpan dalam lemari es selama 1 jam.
3. Rendam tusuk sate dalam air es.
4. Susun tuna dalam tusuk sate.
5. Panaskan sedikit minyak dalam pinggan datar antilengket.
6. Masak sate sedikit demi sedikit hingga matang.
7. Sajikan dengan irisan jeruk nipis dan mayonaise.