



Fish Schnitzel Cheese Sauce with Lamb Lettuce Salad



Bahan-bahan

Ikan Dori	400 gr	Knorr Saus Keju	115 gr
Knorr Bumbu Rasa Ayam	1 sdm	Air	500 ml
Lada hitam bubuk	1/4 sdt	Lamb lettuce	50 gr
Tepung	150 gr	Tomat, julienne	50 gr
Telur	2 btr	Red onion, iris	25 gr
Tepung panir	150 gr		

Cara pembuatan

Memasak Ikan

1. Ikan dori dipotong lebar tebal, lalu bumbui dengan Knorr Bumbu Rasa Ayam, lada hitam. Aduk merata.
2. Lakukan proses pemaniran, masukkan ikan yang ke dalam tepung, telur lalu ke tepung panir. Goreng hingga berwarna kecoklatan. Sisihkan.

Penyajian

1. Campurkan Knorr Saus Keju dengan air masak hingga mendidih dan mengental. Sisihkan.
2. Sajikan dengan susunan Cheese saus sebagai underliner, ikan goreng dan lettuce, tomat, red onion.
3. Sajikan.