



Salmon with Green Salad

10 porsi



Bahan-bahan

Salmon

Salmon	250 gr
Knorr Bumbu Pelezat Rasa Ayam Rostip	3 gr
Garam	2 gr
Merica	0.5 gr
Minyak zaitun	30 ml

Salad Bumbu Kuning

Royco Bumbu Dasar Ayam Kuning	30 gr
Salad oil	50 ml
Madu	20 ml
Knorr Bumbu Rasa Ayam	5 gr

Cara pembuatan

Menyiapkan Salmon

1. Salmon dipotong kotak lalu cabut semua durinya.
2. Bumbui dengan semua bahan di atas lalu panggang hingga matang.

Menyajikan Salmon dengan Salad Bumbu Kuning

1. Cuci bersih salad.
2. Blender Royco Bumbu Dasar Ayam Kuning, salad oil, madu dan Knorr Bumbu Rasa Ayam.
3. Aduk Bumbu Kuning dengan salad.
4. Susun salad dan salmon yang telah dibakar di atasnya.
5. Siap untuk disajikan.