

# NONA Siakap Stim Limau



## Bahan-Bahan Istimewa NONA

Sos Berperisa Tiram **NONA**  
Minyak Bijan **NONA**  
Kicap Lemak Manis **NONA**

## Bahan-bahan:

Ikan Siakap (saiz sederhana)  
1 batang serai (dititik)  
2 inci halia (dihiris)  
4 ulas bawang putih (dicincang halus)  
Akar daun ketumbar  
Cili padi (dihiris)  
Daun ketumbar (dihiris)  
1 batang serai (dihiris)  
3 sudu besar sos ikan  
5 sudu besar jus lemon  
Gula Merah

## Cara-cara memasak:

1. Sediakan ikan siakap yang telah dikelar badannya lalu masukkan sebatang serai dan hirisan halia.
2. Masukkan ikan tersebut ke dalam pengukus yang telah dipanaskan lalu selama 20 minit sehingga ikan masak.
3. Sambil menunggu ikan masak, panaskan stok ayam seketika lalu masukkan gula merah yang telah dihancurkan dan kacau rata.
4. Untuk menggantikan garam dan gula, anda boleh gunakan Sos Berperisa Tiram **NONA** serta sedikit Kicap Lemak Manis **NONA** untuk rasa yang berlemak di dalam kuah.
5. Kemudian, masukkan bawang putih yang telah dicincang halus dan hirisan serai. Tutup api dan kacau perlahan.
6. Semasa kuah masih panas, masukkan akar daun ketumbar, cili padi, daun ketumbar, sos ikan dan Minyak Bijan **NONA**.
7. Akhir sekali, masukkan jus lemon dan kuah siap untuk dihidangkan bersama ikan Siakap yang telah di stim tadi. Boleh dihidangkan bersama Puding Durian **NONA**!