

# **NONA** Ikan Bawal Emas Stim Halia dari Pn. Nurul



## **Bahan-bahan Istimewa NONA**

- 1 sudu besar Sos Berperisa Tiram **NONA**
- 3 sudu besar Kicap Masin **NONA**

## **Bahan- bahan:**

- 1 ekor bawal emas
- ¼ sudu kecil garam
- 1 ulas bawang putih (diketuk)
- Halia (dihiris panjang)
- ½ cawan air
- ½ sudu kecil lada putih
- 1 sudu kecil gula
- Cili merah (dihiris)
- Daun bawang (dihiris)

## **Cara-cara memasak:**

1. Lumur ikan bersama garam dan kukus sehingga masak. Asingkan.
2. Panaskan air, masukkan bawang putih, hirisan halia, Sos Berperisa Tiram **NONA**, Kicap Masin **NONA**, lada putih dan gula. Masak sehingga mendidih .
3. Asingkan kuah kicap yang telah dimasak tadi.
4. Kemudian, panaskan minyak masak, goreng hirisan halia sehingga garing dan ketepikan .
5. Curahkan baki minyak goreng halia, kuah kicap ke atas ikan bawal yang telah dikukus tadi
6. Tabur halia goreng, daun bawang dan cili merah. Siap!