

Thành phần ướp cá Cá filet

- Bột tỏi
- Tỏi băm
- Đường
- Tiêu
- Bột knorr
- Bột ớt
- Ớt sừng
- Hành lá
- Gừng Sauce lee kunkee
- Màu điều
- Dầu

Thành phần ăn kèm

- Đồ chua
- Salad
- Cà chua
- Rau răm
- Muối tiêu
- Chanh



Cách làm

1. Cá filet có da, rửa sạch thấm để ráo, thái lát hơi dày, bằng lớn. Hành lá lấy phần trắng cắt khúc. Gừng, ớt sừng thái sợi.

2. Ướp cá với toàn bộ thành phần gia vị, gói giấy bạc, nướng

3. Phục vụ: Cho ra đĩa, Dọn ăn kèm với đồ chua, muối tiêu chanh, trang trí salad, cà chua

*** Phục vụ 04 người