

resep ringkas dan cepat
Alamilah keseronokan memasak bersama Olēmas
Percik Ikan Olēmas



Bahan-bahan :

2 ekor ikan kembung sederhana besar

1/2 botol Sos Percik Olémas



SOS PERCIK

Cara-caranya

- Bersihkan ikan dan keringkan dengan tisu. Salutkan ikan dengan 4 sudu besar Sos Percik Olémas dan perapkan selama 15 minit.
- Panaskan pemanggang atau kayu arang. Panggang ikan bersalut di atas api sederhana selama 20 minit. Pusingkan ikan setiap 2 minit sambil menyapu baki sos.
- Panggang sehingga masak.
- Letakkan di atas pinggan dan hidangkan dengan nasi panas atau Salad Ayam Nanas Bercili Olémas.

Sedia dimakan dalam 25 minit. Hidangan untuk 4 orang

