

Salmon Goreng. Avokat Dressing

Bahan :

6 lembar salmon fillet

2 1/2 sdm air perasan jeruk nipis

1/2 sdm kecap asin

Secukupnya lada hitam

1 sdm bawang putih cincang

Bumbu-Bumbu :

Bahan saus: 60 gr avokat tanpa biji 60 gr yogurt 85 gr jus jeruk 1 sdt air jeruk nipis 1 sdt lada hitam 1 siung bawang putih cincang 1 sdm madu 1 sdt saus Worcestershire

Cara Memasak :

Dalam sebuah blender, blender semua bahan avokat dressing hingga halus. Dalam mangkok kecil, campur salmon, jeruk nipis, kecap asin, lada hitam dan bawang putih jadi satu dan biarkan meresap selama 30 menit. Dalam Pan anto lengket, goreng ikan salmon dengan sedikit minyak hingga matang kedua sisnya. Sajikan dan saus.