

# *Ikan Salmon Bakar bersama Sunquick Orange*

*by Prof. Zamzani*

*Viewer: Datin Jackie Rueben*

*Fillet Salmon* 4 leper

*(Merencahi ½ sudu besar Sunquick Mandarin dalam ikan)*

<i>Bawang Besar (Dihiris)</i>	<i>1 biji</i>
<i>Herba Campuran Kering</i>	<i>½ sudu kecil</i>
<i>Mentega</i>	<i>1 sudu besar</i>
<i>Sosej Ayam (Dikiubkan)</i>	<i>2 batang</i>
<i>Sunquick Mandarin</i>	<i>1 sudu besar</i>
<i>Garam &amp; Gula</i>	<i>secukup rasa</i>

*Sehelai besar foil aluminium yang telah disapu dengan mentega untuk membungkus & membakar ikan.*



# *Acar Rawit Telur Puyuh*

## *Sunquick Lemon*

*by Prof. Zamzani*

<i>Telur burung puyuh</i>	<i>20 biji</i>
<i>(Direbus, Dikupas &amp; Digoreng Hingga Kekuningan)</i>	
<i>Minyak Masak</i>	<i>500 ml</i>
<i>Limau Kasturi (Dibelah Dua)</i>	<i>5 biji</i>
<i>Lada Merah (Dihiris Meruncing)</i>	<i>1 biji</i>
<i>Lada Hijau (Dihiris Meruncing)</i>	<i>1 biji</i>
<i>Cili Padi (Dicincang)</i>	<i>5 biji</i>
<i>Bawang Besar (Dihiris Bulat)</i>	<i>1 biji</i>
<i>Cili Boh</i>	<i>2 sudu</i>
<i>Belacan</i>	<i>1 inci</i>
<i>Bawang Merah</i>	<i>3 ulas</i>
<i>Bawang Putih (Dikisar Halus)</i>	<i>4 ulas</i>
<i>Halía Muda</i>	<i>1 inci</i>
<i>Sunquick Lemon</i>	<i>2-3 sudu besar</i>
<i>Air</i>	<i>100 ml</i>
<i>Gula &amp; garam</i>	<i>secukup rasa</i>



# *Lemon Biscuits*

*by Chef Kim Lund*

<i>Tepung Gandum</i>	<i>150 g</i>
<i>Serbuk Penaik (Baking Powder)</i>	<i>1 sudu kecil</i>
<i>Mentega</i>	<i>120 g</i>
<i>Sunquick Lemon Icing</i>	<i>4 sudu besar</i>
<i>Vanilla Pod</i>	<i>1/2 tangkai</i>
<i>Gula</i>	<i>50 g</i>



# *Berrys Smoothies*

*by Zain Saidin*

*Pisang*

*Strawberry*

*Limau (Lemon)*

*Oren*

*Ketulan Ice*

*Sunquick Berry*

