

Wotie Isi Nori Fish Stick

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 60 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1	Cara membuat: Isian Wotie: Tumis bawang putih sampai wangi Masukkan wortel dan tauge, tumis sampai layu Masukkan nori stick, garam, gula dan merica. Aduk rata Tambahkan air sedikit, aduk rata. Koreksi rasa. Bisa langsung disajikan atau bisa dimasak/dididihkan.
2	Bungkus tumisan dengan kulit pangsit, rapatkan tepiannya.
3	Siapkan wajan anti lengket. Oleskan minyak dan panaskan. Letakkan wotie, masak sampai bagian bawahnya kecoklatan. Masukkan 150 ml air. Tutup pan.
4	Masak sampai air mulai mengering. Kulit Wotie transparan tandanya sudah matang. Sajikan wotie hangat dengan saosnya.
5	Cara membuat saus wotie: campur saus tomat, saus sambal, minyak wijen, gula pasir, cuka hitam, dan bawang putih parut. Masak sampai mendidih.

Bahan-Bahan

3 buah	Shifudo Nori Fish Stick, iris
150 gram	tauge
10 buah	wortel potong korek
2 siung	bawang putih, haluskan
10 lembar	kulit pangsit
Secukupnya	garam, gula, merica bubuk
2 sdm	saus tomat
2 sdm	saus sambal
1 sdt	minyak wijen
2 sdt	gula pasir
1 sdm	cuka hitam
2 siung	bawang putih parut