Siomay Sayur Asam Manis dan Saus Keju

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit
Sajian: 2 Porsi

Cara Memasak

1	Untuk membuat saus asam manis, tumis margarin dan bawang putih cincang, campurkan saus tomat, garam, gula, merica, kecap ikan, minyak wijen, air dan larutan tepung maizena
2	Untuk membuat saus keju, tumis margarin dan bawang putih cincang. Tambahkan susu dan keju, aduk hingga tercampur rata.
3	Susun Shifudo Siomay Sayur pada piring, tuang saus asam manis. Hias dengan saus keju di sekeling Siomay Sayur. Sajikan.

Bahan-Bahan

8 buah	Shifudo Siomay Sayur, kukus
4 sdm	saus tomat
sejumput	garam, gula, merica
1 sdm	kecap ikan
1/2 sdm	minyak wijen
150 ml	air
1 sdm	tepung maizena, larutkan dengan air 50 ml
1 sdm	terigu
2 sdm	keju
250 ml	susu
1 sdm	margarin
2 siung	bawang putih cincang