

## Sate Chikuwa Enoki & Cheese

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 15 Menit

**Sajian:** 1-2 porsi



### Cara Memasak

|   |   |
|---|---|
| 1 | Buat bumbu saos dengan mencampurkan semua bahan bumbu saos, aduk rata.  |
| 2 | Belah jamur enoki dengan tangan, masukan ke Shifudo Chikuwa Mini. Masukan juga potongan keju cheddar ke Shifudo Chikuwa Mini. |
| 3 | Tusuk berurutan paprika, Chikuwa Mini dan Enoki, lalu lakukan juga untuk Chikuwa Mini dan keju.                               |
| 4 | Panaskan minyak sayur di wajan, pan-fry sate Chikuwa Enoki & Cheese sambil sesekali dioles bumbu saos.                        |
| 5 | Taburkan wijen putih di atas Sate Chikuwa Enoki, lalu sajikan.  |

### Bahan-Bahan

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 200gr   | Shifudo Chikuwa Mini, rebus 2 menit |
| 100gr   | Jamur enoki, cuci bersih            |
| 80gr    | Keju cheddar, potong panjang        |
| 1 Buah  | Paprika merah, potong panjang       |
| 1 Buah  | Paprika hijau, potong panjang       |
|         | Minyak sayur                        |
|         | Tusuk lidi                          |
| 3 sdm   | Saos tomat/saus sambal              |
| 1 sdm   | Gochugaru/bubuk paprika             |
| 1,5 sdm | Saus tiram                          |
| 1 sdm   | Madu                                |