

## 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