Fluffy Egg Shrimp Crispy Nugget with Okonomiyaki Sauce

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit
Sajian: 2 porsi

Cara Memasak

1	Siapkan wadah berisi putih telur, kemudian tambahkan gula, setelah itu kocok dengan hand mixer hingga tekstur berubah menjadi hard peak (meringue) atau sudah tidak berair
2	Pada wadah lain, aduk kuning telur dengan garam dan penyedap, hingga merata
3	Campurkan kuning telur ke dalam meringue, aduk perlahan sehingga warna berubah menjadi kuning terang
4	Panaskan wajan yang sudah di beri butter atau mentega, lalu masukan adonan telurnya, kemudian ratakan bagian bawahnya dan atas
5	Kecilkan api, tutup wajan dan biarkan kurang lebih 9-10 menit
6	Jika permukaan atas telur sudah set atau tidak lengket, matikan api. Kemudian susun Fiesta Crispy Shrimp Nugget di salah satu sisi, lalu tambahkan furikake di atasnya
7	Tutup bagian yang kosong menyelimuti crispy nugget
8	Angkat, lalu beri dressing dengan saus Mayo dan saus okonomiyaki, serta taruh taburan nori powder di atasnya. Hidangan siap di santap

Bahan-Bahan

3 buah (pisahkan kuning dan putih)	Telur
Secukupnya	Garam
Optional	Furikake / nori tabur
1 Sdm	Mentega
3/4 Sdm	Gula
Secukupnya	Saus Mayones
Secukupnya	Saus Okonomiyaki