

Otak -otak with Mushroom Sauce

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 menit

Sajian: 2 porsi



Cara Memasak

| | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Lumuri otak-otak dengan garam dan juga lada, selanjutnya sisihkan 5 menit. |
| 2 | Untuk membuat sausnya ,tumis bawang bombay dan juga bawang putih hingga berubah warna dan juga aromanya tercium. Lalu masukan jamur, aduk hingga merata tambahkan kaldu sapi dan juga tepung terigu, lada, garam dan juga bubuk oregano. Masak saus hingga mengental setelah itu angkat, sisihkan |
| 3 | Terakhir, panggang otak-otak yang sudah dimarinasi dengan menggunakan garam dan juga lada, panggang hingga kecoklatan. |
| 4 | Sajikan bersama pelengkap mix vegetable, French Fries dan sauce mushr |

Bahan-Bahan

| | |
|----------|--------------------------------------------|
| 2 pcs | Shifudo Otak-Otak Ikan ala Singapura |
| 200 gram | Mix Vegetable yang sudah ditumis |
| 200 gram | French Fries |
| 1 sdt | margarine |
| 100 gram | -jamur champignon, lalu iris tipis - tipis |
| 2 buah | bawang putih |
| 1 buah | bawang bombay (cincang) |
| 200 ml | kaldu sapi |
| 2 sdm | tepung terigu |
| 1 sdm | margarin |
| lada | secukupnya |
| garam | secukupnya |
| oregano | secukupnya |