

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