

## Takoyaki Seafood

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 60 Menit

**Sajian:** 4 Porsi



### Cara Memasak

1	Kocok lepas telur dan tambahkan kaldu sedikit - sedikit sambil diaduk rata. Tuang ke atas tepung terigu, baking powder dan garam sedikit-sedikit sambil diaduk rata.
2	Panaskan cetakan poffertjes. Oleskan minyak.
3	Tuang adonan ke dalam cetakan hingga penuh. Biarkan hingga bagian bawah dan pinggir takoyaki berkulit.
4	Tusuk dengan tusuk sate. Balik setengah bagian. Tambahkan isi Shifudo Cumi Flower atau Bakso Salmon dan daun bawang. Tuang adonan lagi. Bolak-balik sampai membentuk bola dan matang.
5	Sajikan takoyaki bersama saus takoyaki, katsuobushi, dan mayones

### Bahan-Bahan

2 buah	telur ayam
400 ml	kaldu ikan
200 gram	tepung terigu
1/2 sdt	baking powder
1/2 sdt	garam
10 sdm	minyak goreng
10 buah	Shifudo Cumi Flower, potong kotak 1 cm
10 butir	Shifudo Bakso Salmon, belah jadi 2
100 gram	daun bawang, iris halus
100 ml	saus takoyaki
5 sdm	mayonais
5 gram	katsuobushi