Ebi Fry With Tartar Sauce

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit
Sajian: 2 Porsi

Cara Memasak

1	Untuk membuat mayonnaise kocok kuning telur sampai pucat dan mengembang, tambahkan bawang putih yang dicincang hakus dan Dijon mustard. Kocok sampai rata dan tambahkan minyak zaitun perlahan-lahan sambil mengocok adonan. Bila adonan terlalu encer tambahkan minyak zaitun dan kocok sampai halus.
2	Potong acar dan bawang merah kotak-kotak dan tamhahkan ke mayonais. Tambahkan lemon juice dan kocok sampai rata. Bumbui dengan lada dan garam.
3	Sajikan dengan Fiesta Seafood Ebi Fry.

Bahan-Bahan

1 pack	Ebi Fry 160gr (goreng hingga keemasan)2 acar kaleng (Gherkins)
3 buah	bawang merah kecil
1/4 sdm	lemon juice
2 butir	kuning telur
1 buah	bawang putih yang dicincang halus
1 sdt	Dijon mustard