# 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 |