

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 halus 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 tambahkan 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 |