

Shrimp Ball and Fish Ball with White Dashi Stocks

Oleh: Makanseafod.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1. Buat kaldu dashi dengan mencampur semua bahan dan rebus sampai mendidih setelah itu saring.
2. Rebus jamur shitake, jamur enoki dengan kaldu.
3. Sajikan dengan Fiesta Seafood Shrimp Ball dan fish ball dan daun ketumbar, daun bawang, cabai merah dan rumput laut.

Bahan-Bahan

10 butir	Shifudo Bakso Udang
10 butir	Shifudo Bakso Ikan
100 gram	katsuobushi
10 ml	mirin
10 gram	Hondashi Sup Kaldu Ikan Jepang
300 ml	air
100 gram	jamur enoki
50 gram	jamur shitake
10 gram	rumpun laut
3 batang	daun ketumbar
1 helai	daun bawang, potong halus
1 cabai	merah besar, potong halus
1/2 sdt	garam