

Mix Seafood

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 20 menit

Sajian: 2 porsi



Cara Memasak

1	Panaskan minyak, masukan bawang putih dan bawang bombay, hingga harum.
2	Masukkan saus gochujang, jagung, dan tambahkan air.
3	Masukkan dumpling keju, cumi flower dan chikuwa long. Aduk hingga merata.
4	Rebus sekitar 3 menit. Angkat dan sajikan.

Bahan-Bahan

100 gram	Cumi Flower Shifudo
100 gram	Dumpling Keju Shifudo
100 gram	Chikuwa Long Shifudo
1 buah	jagung manis ukuran sedang (potong sesuai selera)
2 sdm	minyak goreng
2 buah	bawang bombay (cincang)
2 buah	bawang putih (cincang)
100 gram	saus gochujang
200 ml	air
1 sdm	saus tomat
1 sdm	saus sambal
1/2 sdt	garam