

Suki Seafood

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian:



Cara Memasak

1	Panaskan minyak, goreng ebi, bawang putih, dan cabe kering, haluskan, kemudian tumis kembali dengan sisa minyak tadi
2	Didihkan air (atau kaldu udang), masukkan bumbu, serai, daun jeruk, dan lengkuas, masak sampai harum. Bumbui dengan garam, gula, kecap ikan, dan air asam, test rasa.
3	Masukkan sayuran, bakso seafood, dan jamur enoki dan beef slice, rebus sebentar, sajikan hangat.

Bahan-Bahan

3 buah	Shifudo Chikuwa Mini
3 buah	Shifudo Bakso Salmon
3 buah	Shifudo Bakso Cumi
2 buah	Shifudo Fish Cake
sesuai selera	Pokcoy
sesuai selera	Jamur enoki
2 liter	air
2 batang	serai, memarkan
8 lembar	daun jeruk (sobek-sobek)
2 cm	lengkuas
2 sdm	kecap ikan
1 sdm	garam
1 sdm	gula pasir
1 sdt	asam jawa tanpa biji, larutkan
2 sdm	dengan air
2 sdm	minyak goreng
1 sdm	ebi
5 siung	bawang putih
3 buah	cabai kering (bisa pakai chilli flake ataupun cabe segar)