



Selada Telur Puyuh dengan Hoising Dressing

Bilik » Dapur | Ahad, 29 Maret 2009 21:41

Penulis : Eva Mislia

Bahan Dasar 1

- # 10 pcs telur puyuh rebus.
- # 15 pcs King Prawn.
- # 100 gr Seafood Giling.
- # 75 gr Culry Endip.
- # 75 gr Water Cress.
- # 75 gr Carrot.
- # 100 gr Kyuri.
- # 75 gr Yellow Paprika.
- # 100 gr Red Chili.

Bahan Dasar 2 (Dressing)

- # 100 gr Pangko (Bread Crumb).
- # 1 pcs Egg.
- # 75 gr Flour
- # 500 ml Oil.

Cara Membuat

- # Campurkan seafood giling dengan lada dan garam, aduk hingga rata.
- # Lalu cetak satu persatu adonan dengan bentuk bulat dan masukkan telur puyuh di tengahnya.
- # Kocok telur, lalu masukkan telur puyuh yang telah dilumuri seafood ke dalam kocokan telur, kemudian digulingkan di atas tepung roti, lalu celupkan lagi ke dalam kocokan telur, dan gulingkan lagi dengan pangko (tepung roti).
- # Panaskan minyak goreng, lalu goreng adonan tersebut hingga berwarna kecoklatan.
- # Hias bahan selada dan letakkan telur puyuh di tengahnya, lalu di-garnish dengan kucai.
- # Sajikan.