



## Chikuwa Shiso Maki (Gulungan Chikuwa dan Daun Shiso)

Bilik » Dapur | Ahad, 24 Mei 2009 19:21

**Penulis : Lizsa Anggraeny**

Chikuwa adalah makanan jadi yang diolah dari ikan putih. Umumnya menjadi sajian pelengkap saat menghidangkan shabu-shabu. Di Indonesia, biasanya dijual di supermarket bagian makanan olahan beku.

Shiso adalah sejenis daun dengan ciri khas memiliki wangi (mirip wangi kemangi). Biasanya menjadi pelengkap saat makan sashimi, yaitu hidangan makanan mentah. Agar bau anyir ikan hilang.

Chikuwa shiso maki adalah sajian lain dari dua jenis bahan makanan di atas. Yang memiliki arti "gulungan chikuwa dan daun shiso." Dapat dihidangkan dalam waktu singkat, kira-kira 5 menit. Cocok untuk pelengkap bekal makanan atau menjadi hidangan cemilan di sore hari. (Maki = Gulungan).

\*\*\*

### Bahan

- # Chikuwa 1 bungkus (kira-kira 5 buah).
- # Daun Shiso. \*
- # Mayonaise / Tartarsouce / Saus cabe ---&gt; Boleh pilih sesuai keinginan.
- # Tusuk gigi.

\* Jika tidak ada daun shiso, bisa diganti dengan ketimun, daun kol, daun selada, atau apa saja sesuai selera.

\*\*\*

### Cara Membuat

- # Gunting chikuwa bagian tengahnya, sehingga melebar.
- # Bagian dalam chikuwa, diiris tipis memanjang (jangan sampai putus) sebagai hiasan.
- # Olesi bagian luar chikuwa dengan saus no. 3 (sesuai selera).
- # Letakan daun shiso di atas chikuwa yang telah diberi saus.
- # Gulung chikuwa sampai akhir, lalu semat menggunakan tusuk gigi.
- # Siapkan penggorengan, beri minyak sedikit, gulirkan chikuwa ke dalamnya.
- # Setelah agak kecoklatan, angkat chikuwa.
- # Sajikan dalam potongan kecil dan siap disantap.