



## Sup Pangsit Bakso Ikan

Bilik » Dapur | Senin, 22 November 2010 00:30

**Penulis : Eva Mislia**

### Bahan Kuah

- # 2 sdm minyak goreng.
- # 1 sdm minyak wijen.
- # 3 siung bawang putih, memarkan.
- # 3 cm jahe, memarkan.
- # 1 batang daun bawang, potong 3 bagian.
- # 1,5 liter air.
- # Tulang ayam, secukupnya.
- # Kepala udang, secukupnya, tumis sebentar.
- # 1 sdt garam.
- # 1/2 sdt merica bubuk.
- # 1 sdm penyedap rasa serbaguna (cair).
- # 15 buah bakso ikan.

### Bahan Isi Pangsit

- # 1/2 200 gram ayam, cincang.
- # 100 gram udang, haluskan.
- # 1 sdm bawang goreng, remas-remas.
- # 1 butir telur.
- # 3 sdm tepung terigu.
- # 1 sdt garam.
- # 1/2 sdt merica bubuk.
- # 1/2 sdm gula pasir.
- # 1 sdm penyedap rasa serbaguna (cair).
- # 20 lembar kulit pangsit.

### Bahan Pelengkap

- # Irisan daun bawang.
- # Seledri.
- # Sambal botolan.

### Cara Membuat

# Kuah : Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, kemudian tumis bawang putih hingga harum. Lalu rebus tulang ayam dan kepala udang dengan tumisan bawang putih, jahe, dan daun bawang. Setelah mendidih, tambahkan garam dan merica bubuk. Masak sebentar, angkat, dan saring.

# Isi Pangsit : Campur semua bahan (kecuali kulit pangsit), aduk rata. Ambil selembar kulit pangsit, kemudian isi dengan 1 sdm adonan isi pangsit, dan rekatkan dengan putih telur. Lakukan hingga seluruh adonan habis. Didihkan air, rebus pangsit hingga mengapung, kemudian angkat dan sisihkan.

# Penyajian : Didihkan kembali kuah yang sudah jadi, kemudian masukkan penyedap rasa serbaguna (cair), pangsit, dan bakso ikan. Rebus sebentar, lalu angkat.

# Sajikan hangat, taburi dengan daun bawang dan daun seledri.

Porsi untuk 5 orang.