



Baby Crab Crispy

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 200 gram baby crab
- 1 batang serih
- 2 iris jahe geprek
- 1 lembar daun salam
- 1 sdt kunyit bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdt [Sasa MSG](#)

CARA MEMBUAT

1. Cuci baby crab di air mengalir sampai bersih. Berikutnya rebus baby crab supaya aroma amisnya hilang. Kalian bisa merebus baby crab tadi dalam air mendidih dalam waktu 5 menit, kemudian tiriskan.
2. Buat adonan basah dan kering. Encerkan bumbu serbaguna untuk adonan basah dengan sedikit air. Jangan terlalu kental atau encer. Jika bumbu serbaguna habis, tambahkan dengan tepung terigu secukupnya.
3. Tahap selanjutnya, celupkan adonan baby crab terlebih dulu ke adonan basah. Baluri secara menyeluruh. Berikutnya, masukkan baby crab ke dalam adonan kering, baluri dengan tepung. Kocok sedikit agar tepungnya merata sempurna.
4. Panaskan minyak dalam wajan, kemudian celupkan baby crab yang sudah dibaluri dengan tepung tadi. Goreng baby crab sampai matang berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
5. Baby crab siap disantap dengan dicocol saus atau dicampur dengan bumbu bubuk berbagai varian rasa.