



Melezatkan!



Bola-Bola Kentang

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan Kulit:

- 800 gr kentang
- 150 gr keju cheddar, parut
- 1 sdm parsley cincang / parsley kering, boleh tidak pakai jika tidak ada
- 1 sdm [Sasa BonTabur](#)
- 1/4 sdtm bawang putih bubuk
- 1/4 sdtm lada bubuk
- 1/2 sdtm gula pasir
- 2 sdtm [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)

Bahan Isian:

- Keju cheddar slice melt, potong-potong menjadi beberapa bagian
- Keju bisa diganti keju mozzarella jika suka

Bahan Pelapis:

- 1 [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original](#)
- 150 gr tepung panir kasar
- Minyak secukupnya untuk menggoreng

CARA MEMBUAT

Cara Membuat Kulit:

1. Kupas kentang lalu kukus sampai setengah matang, tiriskan lalu goreng sampai matang. Ini dilakukan untuk mengurangi kadar air kentang.
2. Haluskan kentang menggunakan garpu saat masih panas. Setelah itu campur semua bahan kulit, aduk sampai merata.
3. Koreksi rasa, atur takaran bumbu sampai sesuai selera.

Cara Membuat Resep:

1. Ambil adonan kentang per 25 gram, masukkan isi dengan isian keju melt, lalu tutup adonan sepih



Melezatkan!

2. Ambil satu adonan, balur kedalam adonan basah Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original, pindah ke tepung panir halus, lakukan sampai adonan habis.
3. Simpan adonan kedalam freezer selama 1 jam, kemudian keluarkan dan goreng hingga berwarna kekuningan keemasan. Minyak harus banyak untuk mencapai tekstur yang lezat.
4. Tiriskan dan sajikan selagi hangat. Lengkapi dengan Sasa Bontabur, Sasa Sambal Ekstra Pedas atau mayonaise sesuai selera.