



 60 min

---

## Burger Nasi Isi Udang Katsu

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- 100 gr udang, potong kecil
- 100 gr tahu, potong dadu
- 1 sdt mayonnaise
- Garam, secukupnya
- Merica, secukupnya
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 2 butir telur, kocok
- 300 gr nasi
- Minyak wijen, secukupnya
- 2 batang daun selada hijau

### Saus Tartar:

- 1 butir telur rebus, cincang
- 2 sdm mayonnaise
- 1 sdm acar, cincang
- 2 sdm bawang bombai, cincang

### CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Hancurkan udang dan tahu sampai menjadi pasta. Tempatkan potongan udang dan dadu ke dalam mangkuk sedang. Tambahkan mayonnaise, garam, dan merica, aduk hingga rata.
2. Bentuk adonan menjadi 2 patties dengan menggunakan kedua tangan. Masukkan tepung, telur, dan panko ke dalam tiga mangkuk sedang yang terpisah. Masukkan adonan udang dalam Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, kemudian telur, dan terakhir panko.
3. Panaskan minyak dalam panci besar. Goreng roti udang sampai cokelat keemasan, lalu tiriskan di atas tissue. Cetak nasi di wadah sampai membentuk patty (burger) dan lapisinya dengan plastik. Ulangi dengan sisa nasi untuk membuat 4 cetakan.
4. Panaskan minyak wijen dengan api sedang di atas wajan anti lengket, lalu masukkan cetakan nasi burger. Masak, balik sekali sampai bagian luarnya renyah.
5. Siapkan mangkuk kecil untuk membuat saus tartar. Campurkan telur rebus, mayonnaise, acar dan bawang bombai.
6. Susun burger mulai dari cetakan nasi, tambahkan daun selada hijau, burger katsu udang, sesendok saus tartar, dan cetakan nasi.