



Crispy Sushi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 150 gr beras jepang
- 200 ml air
- 1/2 sdm cuka apel
- 1 sdt gula
- 1/2 sdt garam
- 6 buah crab stick
- 6 buah udang, kupas kulit
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky 225 gr
- Minyak untuk menggoreng secukupnya
- Air es, secukupnya
- 1 buah wortel, buang bagian tengah dan potong memanjang
- 1 buah timun jepang, buang biji dan potong memanjang
- 2 lembar nori

CARA MEMBUAT

1. Masukkan nasi dan air kedalam rice cooker, masak hingga matang.
2. Setelah matang masukan cuka apel, gula dan garam kedalam nasi, aduk rata.
3. Buat larutan 5 sdm Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky dengan 10 sdm air es, aduk rata hingga halus



Melezatkan!

3 langkah mudah extra crispylicious:

- a. Gulingkan udang dan crabstick ke adonan kering,
- b. Celupkan udang dan crabstick kedalam adonan basah,
- c. Gulingkan ke dalam adonan kering, remas-remas, ketuk-ketuk.

Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan udang dan crabstick.

Gunakan minyak panas hingga matang atau berwarna kuning keemasan

5. Taruh nori diatas makishu (anyaman bambu), taruh nasi diatas nori, tata udang, crabstick, timun dan wortel diatasnya. Gulung perlahan sambil dipadatkan.
6. Ulangi 3 langkah mudah extra crispylicious untuk sushi yang telah di gulung dan goreng sushi hingga berwarna kuning keemasan.
7. Iris crispy sushi menjadi beberapa bagian.