



 50 min

## Dragon Ball

### DESKRIPSI

3212

### BAHAN-BAHAN

- 500 gr kentang
- 1 bawang merah
- 5 telur
- 1 sdm daun ketumbar cincang
- Pewarna makanan natural (jus buah beet, jus sayur bayam, bubuk kari)
- [Sasa MSG](#)
- [Sasa Kaldu Sapi](#)

### Saus Bechamel:

- 3 sdm [Sasa Santan Bubuk](#)
- 20 gr margarine
- 2 sdm tepung Terigu
- 400 ml susu
- 1/4 sdt kunyit
- [Sasa Kaldu Ayam](#)

### CARA MEMBUAT

1. Panaskan oven 180 C. Cuci dan kupas kentang dan parut halus dan lakukan hal yang sama kepada bawang merah. Campurkan kentang, bawang merah, 1 butir telur, Sasa MSG, dan Sasa Kaldu Sapi. Siapkan cetakan tartlet dan letakan bahan ke dalam 8 cetakan. Tekan bahan sampai tipis dan mengikuti bentuk cetakan agar bisa menjadi bentuk sangkar. Panggang di oven selama 35 menit.
2. Rebus sisa telur ke air mendidih selama 9 menit, lalu angkat dan celupkan ke air dingin untuk menghentikan proses pemasakan. Pukul setiap telur dengan bagian bawah sendok untuk meretakan candkang (jangan dikupas).



Melezatkan!

sepenuhnya terwarnai. Diamkan selama 20 menit.

4. Keluarkan telur dan kupas kulit telur, lalu letakan telur kembali ke dalam kantong plastik dengan pewarna yang berbeda. Diamkan selama 10 menit, lalu angkat telur dan keringkan di tisu.
5. Buat saus bechamel: Lelehkan butter dan saat sudah terlihat berwarna coklat, masukkan tepung terigu ke dalamnya. Aduk selama 2 menit, lalu campur susu, Sasa Santan Bubuk dan aduk terus agar tidak menggumpal. Bumbui saus dengan Sasa Kaldu Ayam, setelahnya tambahkan kunyit dan masak dengan api kecil sambil diaduk selama 5 menit.
6. Lepaskan kentang dari cetakan, isi dengan saus bechamel, dan terakhir taburi cincangan daun ketumbar di atasnya.
7. Selamat menikmati Dragon Egg!