



40 min



Gimmari

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 125 gr sweet potato noodles / soun korea
- 1 sdt kecap asin atau sesuai selera
- 1 sdm minyak wijen 5 lembar nori seaweed
- 20 gr kucai ¼ sdt lada hitam air untuk merebus
- 70 gr [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 150 ml air minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT

1. Panaskan air hingga mendidih, rebus soun selama 5 menit lalu tiriskan.
2. Tambahkan kecap asin, minyak wijen, kucai, dan lada hitam aduk rata.
3. Siapkan nori lalu isi dengan soun, gulung, potong menjadi 3 bagian.
4. Campurkan Sasa Tepung Bumbu Serba Guna dan air, aduk rata.
5. Celupkan gulungan nori ke dalam tepung.
6. Goreng dalam minyak yg sudah panas hingga kuning kecoklatan.
7. Cocok disajikan dengan Tteokbokki.