

 min



GIMMARI (Nori Goreng isi Bihun)

BAHAN-BAHAN

- 5 lembar rumput laut, potong 2 bagian
- 100 gr Bihun
- 1 batang wortel, potong dadu kecil
- 3 batang kucai, iris

Bumbu:



Melezatkan!

- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdm minyak wijen
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdt madu

Pelapis:

- 150 gr tepung Bakwan Sasa
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rendam Bihun dalam air Panas hingga mengembang dan lembut, kemudian tiriskan
2. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan semua bumbu, aduk rata
3. Masukkan wortel dan tumis
4. Tambahkan Bihun dan Kucai, aduk hingga merata. Angkat dan dinginkan
5. Aduk Tepung Bakwan Sasa dan air hingga teksturnya agak kental
6. Ambil 1 lembar rumput laut, letakkan 2 sdm tumisan bihun di bagian tepi. Di bagian tepi satunya, beri olesan tepung pelapis
7. Gulung rumput laut sambil dipadatkan, dan rekatkan.
8. Potong nori menjadi 3 bagian.
9. Celupkan gulungan Nori pada tepung pelapis.
10. Goreng hingga kecoklatan dan crispy, angkat dan tiriskan.
11. Gimnari siap disajikan hangat, dengan saus pedas.