



Guotie

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Isian:

- 300 gr paha ayam cincang
- 50 gr udang cincang
- 100 gr kol hijau, iris tipis
- 10 btg lokio, iris tipis
- 5 lbr daun ketumbar cincang
- 1 cm jahe cincang halus
- 5 siung bawang putih parut

Bahan Bumbu Isian

- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm minyak wijen
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap ikan
- 1½ sdm tepung maizena
- 1 sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1 sdt gula



Melezatkan!

- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- merica (secukupnya)

Bahan Saus Pedas:

- 5 siung bawang putih parut
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdm [Sasa Saus Sambal Ekstra Pedas](#)
- 1 sdm minyak wijen
- 2 sdm air

Bahan Pembungkus:

- kulit guotie (secukupnya)

CARA MEMBUAT

1. Rebus kol yang sudah diris dan tiriskan di tissue dapur.
2. Campur semua bahan dan bumbu isian, berikut kol yang sudah ditiriskan, lalu aduk rata.
3. Masukkan bahan isian ke kulit Guotie dan lipat. Olesi pinggiran kulit dengan air agar Guotie terlipat rapat.
4. Tuang 2 sdm minyak ke wajan. Masukkan Guotie, susun agar jangan terlalu rapat. Nyalakan api sedang lalu guyur Guotie dengan 100 ml air. Kemudian, tutup teflon dan kecilkan api apabila air terlihat mendidih. Masak sekitar 4-5 menit hingga air habis.
5. Buka tutup teflon dan balik Guotie, masak lagi sekitar 2 menit. Kemudian, angkat Guotie dan sishkan.
6. Buat saus pedas dengan mencampur semua bahan saus, lalu aduk rata.
7. Guotie siap disajikan dengan saus pedas.