



Melezatkan!



30 min



Haemul Pajeon

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 50 gram Kucai, potong memanjang
- 1 buah Wortel, iris memanjang
- 1 buah Kentang, iris memanjang
- 1-2 batang Daun Bawang, iris memanjang
- 50 gram Udang
- 4 buah Kani Stick, iris serong
- 2 buah Cabai Merah, iris serong

Adonan Pajeon:

- 10 sdm Sasa Tepung Bumbu Bakwan Spesial
- 2 butir Telur
- 200 ml Air

Saus:

- 1 siung Bawang Putih, cincang
- 1-2 buah Cabai Merah Keriting, iris
- 2 sdm Kecap Ikan
- 3 sdm Kecap Asin
- 1 sdm Minyak Wijen
- 3 sdm Air
- 2 sdm Cuka Beras
- 2 ½ sdm Gula Pasir
- 1 batang Daun Bawang, iris
- 1 sdt Wijen



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

- Siapkan semua kucai, wortel, kentang, daun bawang, udang dan kani stick yang sudah diiris ke dalam mangkuk, aduk rata.
- Campurkan semua bahan adonan basah hingga rata kemudian masukkan ke dalam sayuran, aduk rata.
- Panaskan pan dan beri sedikit minyak lalu tuang semua adonan. Taruh irisan cabai di atasnya lalu masak dengan api sedang.
- Setelah bagian bawah kering, balikkan pancake dan kemudian masak hingga matang
- Untuk sausocolan, campurkan semua bahan saus kemudian aduk rata. Potong-potong korean pancake sesuai selera dan sajikan bersama sausocolan.

Tips memakan haemul pajeon:

1. Makan pancake korea selagi masih hangat, dan jangan lupa hidangkan dengan Sasa sambal terasi untuk mendapatkan perpaduan rasa antara makanan Korea dengan cita rasa Indonesia.
2. Kamu juga bisa mengganti bahan yang disukai seperti daun bawang, kentang parut atau aneka seafood kesukaan.

Baca juga: [Resep Jajangmyeon](#)