

 50 min



---

## Herring and Pumpkin Pie

### DESKRIPSI

6091

### BAHAN-BAHAN

- 1/2 Kabocha rebus
- lada hitam, gula, garam untuk seasoning
- herbs untuk marinasi ikan (opsional)
- [sasa gourmet powder](#)
- ikan fillet
- butter/margarin
- bawang bombai
- puff pastry instan
- buah zaitun (opsional)
- kuning telur

### Bahan White sauce:

- 1 cup [santan sasa](#)
- 3 sdm tepung terigu
- lada, gula, garam
- butter/mentega



Melezatkan!

1. Rebus kabocha hingga matang.
2. Haluskan dan beri seasoning, tiriskan.
3. Bumbui ikan fillet dengan lada, garam dan herbs diamkan beberapa menit.
4. Panggang di teflon dengan butter/margarin.
5. Potong potong dengan ukuran kecil.
6. Tumis bawang bombai hingga layu lalu tiriskan.
7. Masukkan butter/margarin 2 sdm tunggu hingga meleleh.
8. Tambahkan 3 sdm tepung terigu, tumis hingga mengental.
9. Setelah mengental masukan santan sedikit demi sedikit, tumis hingga kental seperti saus.
10. Potong puff pastry membentuk bentuk ikan seperti yang ada pada film kiki's delivery service.
11. Siapkan loyang keramik atau kaca.
12. Letakan kabocha yg sudah dihaluskan, bawang bombai yang sudah ditumis, white sauce, dan ikan fillet.
13. Tutup dengan pastry yg sudah dibetuk.
14. Oles dengan kuning telur agar adonan mengkilat.
15. Hias dengan buah zaitun.
16. Panggang selama 30 menit smp pastry matang.