



Jeon

DESKRIPSI
6336

BAHAN-BAHAN

- 1/2 bh kol, iris tipis
- 1 bh wortel, iris tipis memanjang
- 2 btg daun bawang (besar), iris tipis
- 1 bh cabai merah (besar), buang biji dan iris tipis
- 1 bh cabai hijau (besar), buang biji dan iris tipis
- 1/2 sdt lada putih
- 1 sdt gula pasir
- 3 siung bawang putih, parut
- 200 gr [Sasa Tepung Bumbu Bakwan Spesial Bervitamin dan Bermineral](#)
- 1 sdm tepung tapioka
- 3 sdm tepung beras
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)
- 250 ml air dingin
- 3 sdm minyak wijen

Bahan Saus:

- 2 sdm kecap asin



Melezatkan!

- 1 sdt cuka
- 1/4 sdt [Sasa MSG](#)
- 3 sdm air
- 1/4 bh bawang bombay, cincang
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdt biji wijen

CARA MEMBUAT

1. Buat adonan tepung dengan mencampurkan Sasa Tepung Bumbu Bakwan Spesial Bervitamin dan Bermineral, tepung tapioka, dan tepung beras dengan air. Lalu, tambahkan gula pasir, Sasa
2. MSG, garam, lada putih dan bawang putih parut. Aduk hingga rata.
3. Masukkan sayur-sayuran (kol, daun bawang, cabai merah, cabai hijau, wortel) yang sudah dipotong ke dalam adonan tepung dan aduk.
4. Siapkan teflon, lalu tuang minyak wijen. Panaskan minyak.
5. Setelah minyak panas, tuang 2 sendok sayur adonan ke dalam teflon lalu ratakan dengan sendok sehingga adonan berbentuk bulat dan tipis. Masak kurang lebih 4 menit dengan api sedang, kemudian gunakan spatula untuk membalikkan Jeon, dan masak lagi selama 4 menit hingga sedikit kocokelatan dan garing. Angkat dan sisihkan.
6. Lakukan hingga seluruh adonan Jeon habis.
7. Untuk saus celupan, campur semua bahan saus celupan di mangkuk dan aduk hingga gula pasir larut. Sisihkan.
8. Sajikan Jeon dengan saus celupan.