



## Onion Ring Sambal Terasi

### BAHAN-BAHAN

- 2 buah bawang bombay ukuran besar, iris setebal 1 cm, uraikan
- 200 ml air soda dingin
- Minyak, untuk menggoreng
- Sasa Sambal Terasi
- 1 sdt Sasa BonTabur

### Adonan tepung, bagi menjadi 2 bagian (adonan kering dan basah):

- 100 gr Sasa Tepung Bumbu Bervitamin
- 1 sdt Sasa Kaldu Rasa Ayam
- 1 sdt bawang putih bubuk

### CARA MEMBUAT

1. Adonan basah: Tuang 50 gr Sasa Tepung Bumbu, bawang putih bubuk dan Sasa Kaldu Rasa Ayam dan campurkan air soda dingin ke dalam mangkuk lalu aduk rata. Sisihkan.
2. Adonan Kering: Tuang 50 gr Sasa Tepung Bumbu Bervitamin ke dalam mangkuk lalu aduk rata. Sisihkan.
3. Lumuri irisan bawang bombay dengan adonan tepung kering secara merata.
4. Setelah itu celupkan ke dalam adonan basah.
5. Panaskan minyak, goreng bawang bombay yang sudah dilumuri adonan tepung hingga matang dan berwarna cokelat keemasan.
6. Angkat dan tiriskan.
7. Siapkan Sasa Sambal Terasi.
8. Sajikan onion ring dengan dicocol menggunakan Sasa Sambal Terasi atau bisa ditaburkan Sasa BonTabur.