



45 min



Pangsit Kuah

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bahan Pangsit:

- Kulit pangsit
- 500 gr daging ayam fillet
- 1 butir telur
- 2 sdm tepung maizena
- 1 batang daun bawang
- 3 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt gula
- ¼ sdt garam
- 1 sdt kaldu jamur
- [Sasa MSG](#) secukupnya

Bahan Kuah Pangsit:



Melezatkan!

- 2 siung bawang putih cincang
- 2 sung bawang merah cincang
- 200 ml air
- 1 sdm kecap ikan
- Sasa MSG secukupnya
- 1 sdt kaldu ayam
- Gula, garam, merica secukupnya
- Daun bawang untuk garnish
- Jeruk limau dan chili oil (opsional)

CARA MEMBUAT

1. Masukkan daging ayam fillet, tepung, telur, bawang putih, bawang merah, merica, minyak wijen, saus tiram, gula, garam, kaldu jamur, SASA msg ke dalam blender dan haluskan.
2. Siapkan kulit pangsit lalu isi dengan daging ayam yang telah di haluskan.
3. Bentuk sesuai dengan keinginan.
4. Rebus/kukus pangsit hingga matang.
5. Tumis bawang putih dan bawang merah cincang hingga harum lalu masukan air 200 ml.
6. Rebus air hingga mendidih.
7. Masukan kecap ikan, sasa msg, kaldu ayam, gula, garam, merica secukupnya.
8. Taburi dengan daun bawang, jeruk limau dan chili oil.