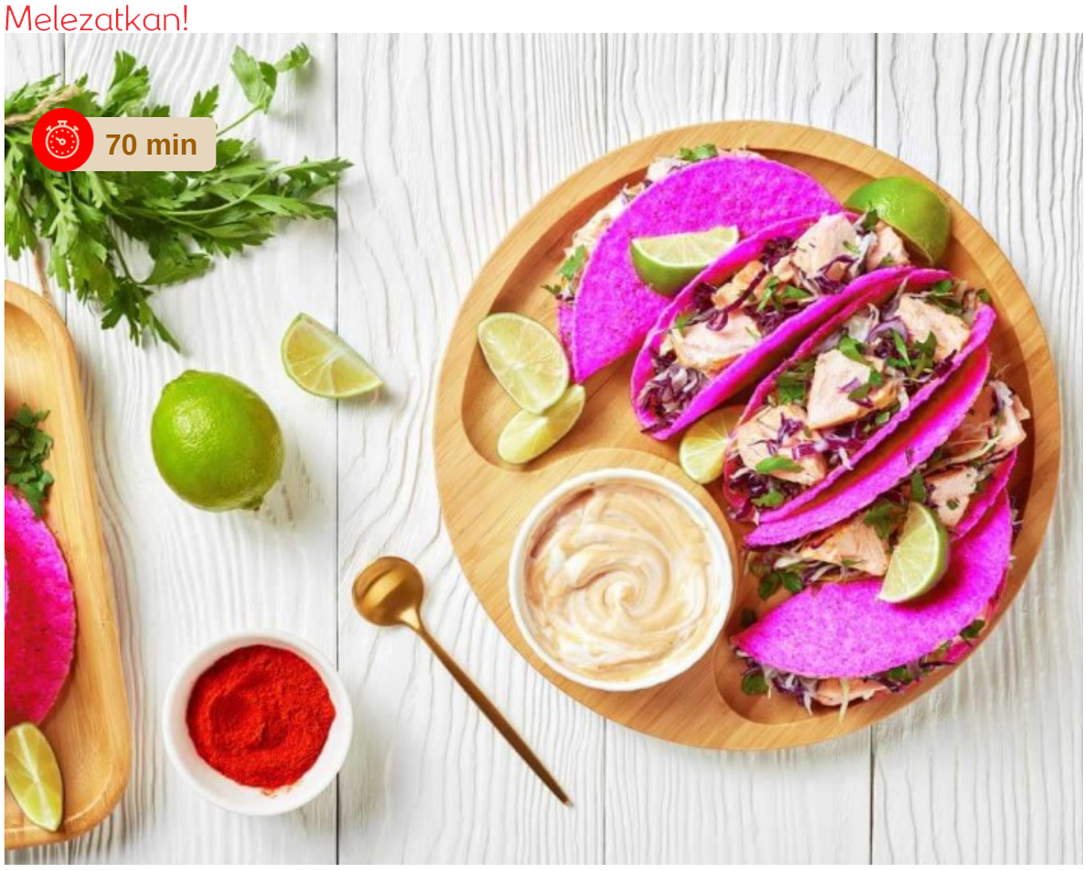
Melezatkan!



Pink Taco-Taco Rumba

DESKRIPSI
3212

BAHAN-BAHAN
Tortila:

- 2 gelas tepung jagung
- 3/4 gelas air
- 535 gr buah beet
- 1/2 sdt garam

Terong:

- 1 buah terong berukuran besar
- 4 siung bawang putih cincang
- 1/2 sdt bubuk cayanne
- 1/2 sdt bubuk jinten
- Lada
- Garam
- Olive oil

Saus Salsa Verdi (Hijau):

- 6 buah tomat
- 4 buah cabai merah besar
- 1 bonggol bawang merah
- 6 siung bawah putih tanpa dikupas
- Sasa Kaldu Sapi
- Sasa MSG
- 130 gr Sasa Saus Tomat

Melezatkan!

Toping:

- Irisan lobak
- Irisan cabai jalapeno
- Daun cilantro
- Bawang merah yang dipotong kotak kecil
- Irisan jeruk nipis

CARA MEMBUAT

1. Buat Saus Salsa Verde: Panaskan pan dengan api sedang. Panggang tomat, cabai merah besar, 1/4 bawang merah, dan bawang putih yang belum dikupas di dalam pan. Setelah terpanggang rata, angkat seluruh bahan dari pan, lalu masukkan ke dalam blender atau food processor bersamaan dengan Sasa Kaldu Sapi. Tambahkan Sasa Saus Tomat, serta bumbui dengan Sasa MSG secukupnya dan haluskan.
2. Potong terong menjadi kotak-kotak kecil dan tempatkan ke dalam sebuah mangkok yang sudah dilapisi dengan saringan. Taburkan garam di atasnya, lalu diamkan selama 15 menit.
3. Siapkan sebuah baking tray, lalu letakan terong bersamaan dengan minyak zaitun, bawang putih, bubuk cayanne, bubuk jinten, dan juga lada hitam. Panggang dalam oven selam 180 C selama 25-30 menit. Balik dan ratakan bahan sesekali saat di panggang.
4. Sambil menunggu, buat jus buat beet dengan menghaluskan buah beet dengan air di dalam blender. Saring dan panaskan hingga hangat.
5. Dalam sebuah mangkuk, campurkan tepung jagung dan garam. Perlahan campurkan jus buah beet sampai semuanya berwarna pink. Gunakan tangan untuk mengadon adonan hingga berbentuk bulat. Jika adonan terasa terlalu lengket, campurkan sedikit tepung ke dalamnya. Lalu, jika adonan terasa kering dan hancur saat ditekan, campurkan lagi jus buah beet ke dalamnya.
6. Bagi adonan menjadi dua bola, lalu siapkan alat press tortilla atau bagian bawah pan yang rata. Letakkan satu bola adonan di antara kertas wax atau plastik bungkus, setelahnya tekan adonan sampai berbentuk tortilla menggunakan alat yang telah disiapkan.
7. Panaskan pan dengan api sedang, masak tortilla selama kurang lebih 1 menit di tiap sisinya. Ulang terus sampai adonan habis.
8. Satukan semua bahan dengan susun terong, saus salsa verde, dan toping pelengkap di atas roti tortilla.
9. Pink Taco Eggplant siap dimakan!