Melezatkan!

Potatoes Tuna Canape

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 3 buah kentang kupas & iris bulat 1 cm
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- Air es, secukupnya
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Bahan Topping:

- 1 sdm margarine
- 1/4 buah bawang bombay, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 kaleng tuna
- Merica secukupnya
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

Bahan Saus:

- 1 sdm mayonnaise
- 1 sdm Sasa Saus Tomat
- 1/2 sdm Sasa Sambal Asli
- Timun & tomat, potong kotak, secukupnya
- Pelengkap:
- Selada secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Siapkan adonan basah : 7 sendok makan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original + 14 sendok makan air dingin (air es). Sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
2. 2 Langkah mudah Crispy ala Sasa :

b.) Gulingkan kentang ke dalam adonan kering sambil ditekan lalu di ketuk-ketuk

3. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan kentang .
   Gunakan minyak panas (160C). Goreng hingga matang atau berwarna kuning keemasan.
4. Topping : panaskan margarine lalu tumis semua bumbu hingga harum, masukkan tuna,merica,gula dan garam,aduk rata,angkat
5. Aduk semua bahan saus hingga rata.
6. Letakan selada di atas kentang, kemudian taruh 1 sdt saus & tumisan tuna diatasnya. Sajikan segera.