



Melezatkan!



90 min

Risoles Ragout

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bahan Kulit:

- 250 gr tepung terigu
- 1 butir telur
- 1 sdt garam
- 500 ml susu cair
- 1 sdm margarin cair

Bahan Isian:

- 250 daging ayam fillet rebus, suwir kecil
- 1 buah wortel, potong dadu
- 1 buah kentang, potong dadu
- 3 sdm terigu
- 250 ml [Sasa Kaldu Ayam](#)
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 1/2 butir bawang bombay, cincang halus
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 3 sdm margarin

Bahan Celupan:

- 100 gr tepung terigu
- 150 ml air

Bahan Pelapis:

- Tepung panir halus, secukupnya

Bahan Pelengkap:



Melezatkan!

- [Sasa Saus Sambal](#)

CARA MEMBUAT

Cara membuat kulit:

1. Siapkan tepung terigu pada wadah besar. Buat ruang kosong di tengah tepung dan pecahkan telur di tengahnya, lalu tuang susu cair.
2. Aduk perlahan dan tambahkan garam serta margarin cair. Kembali aduk sampai rata.
3. Panaskan wajan anti lengket, lalu tuang adonan jadi dadar tipis.
4. Setelah matang, angkat, dan sisihkan. Masak sampai adonan habis.

Cara membuat isi:

1. Panaskan margarin, masukkan bomba, dan tumis.
2. Masukkan terigu perlahan sambil diaduk hingga menggumpal.
3. Tuang air kaldu dan aduk hingga adonan kalis.
4. Tambahkan wortel, kentang, ayam suwir, gula, garam, dan merica. Aduk sampai rata dan masak hingga kentang lunak.
5. Jangan lupa masukkan daun bawang, lalu aduk sampai matang.

Cara membuat risoles:

1. Campurkan bahan celupan dalam satu wadah. Kemudian, siapkan bahan pelapis kering di wadah lain.
2. Siapkan 1 lembar kulit dadar dan isi dengan 1 sdm bahan isian.
3. Lipat ke dalam kedua sisi kulit, lalu gulung. Lakukan hingga kulit habis.
4. Celupkan risoles ke bahan pencelup sampai permukaannya terlumuri. Kemudian gulingkan ke tepung panir.
5. Goreng risoles ke dalam minyak panas hingga matang.
6. Sajikan risoles dengan Sasa Saus Sambal agar lebih nikmat.