



Salad Yu Sheng

BAHAN-BAHAN

- 250 gr salmon
- 1 buah lobak ukuran sedang
- 1 buah wortel
- 1 buah timun kyuri
- 1 buah ubi ungu, ukuran sedang
- 2 batang daun bawang
- 1 buah paprika merah
- 100 gr mangga muda
- 2 pcs jeruk Bali
- 5 lembar kulit pangsit
- 30 gr kacang mede, panggang dan cincang

Bahan Asian Dressing:

- 4 sdm plum sauce / sambal bangkok
- 2,5 sdm minyak wijen
- 4-5 sdm cuka beras
- 4,5 sdt gula pasir
- 1,5 sdt air jahe
- 1,5 sdm air bawang putih

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1-2 jam.

2. Iris tipis daging salmon yang sudah didiamkan (iris daging salmon dengan cara melawan serat).
3. Potong dan iris tipis sayuran mulai dari lobak, wortel, timun, paprika merah, dan daun bawang lalu rendam dengan air es.
4. Iris tipis mangga muda, ubi ungu, dan kulit pangsit.
5. Panaskan sedikit minyak tumis ubi ungu hingga matang dan mengkilap.
6. Panaskan minyak, goreng kulit pangsit di api sedang hingga sedikit kecoklatan, tiriskan.
7. Untuk dressing, campurkan plum sauce, cuka beras, minyak wijen, gula pasir, air jahe, air bawang putih, dan aduk rata.
8. Susun sayuran dan irisan daging salmon di atas piring, masukkan dressing lalu aduk.
9. Yu sheng siap disajikan bersama keluarga saat Imlek.