



## Sandwich Udang Po'Boys

### DESKRIPSI

3227

### BAHAN-BAHAN

- 200 gr udang sero
- 1 pcs Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original Bervitamin
- 1/2 sdt Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah
- Sasa Saus Tomat, sesuai selera
- Sasa Saus Sambal Asli, sesuai selera
- Pickle mentimun, secukupnya dan potong
- 1 pcs Tomat, potong tipis
- Lettuce iceberg secukupnya, potong tipis
- 1 pcs Hotdog buns, potong bagi dua
- 2 sdm saus tartar
- 1 sdm minyak
- 2 sdm air dingin
- 1 sdm margarin

### CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih udang, lalu potong membulat sesuai selera, kemudian tiriskan.
2. Lumuri udang yang sudah bersih dengan 1/2 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, 1/2 sdt Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah, 1 sdm minyak goreng, dan 2 sdm air dingin.
3. Aduk rata potongan udang, lalu masukkan potongan udang kedalam wadah yang telah berisi adonan kering dari Sasa Tepun Bumbu Serbaguna, aduk dan remas perlahan.
4. Kemudian goreng hingga berwarna keemasan.
5. Siapkan Hotdong buns yang sudah telah dislice bagi dua. lalu olesi permukaan dalam hotdog buns dengan margarin, kemudian panggang sejenak di atas wajan.
6. Kemudian susun sesuai pada gambar (lettuce iceberg, saus tartar, tomat, pickle mentimun, udang, Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal Asli, saus tartar) dan Calamari Crispy Buns siap disantap.