



Irvins Salted Egg



superadmin

Irvins Salted Egg adalah keripik kulit ikan salmon renyah yang dibalut bumbu telur asin gurih. Perpaduan rasa gurih, manis, dan pedas berpadu dengan aroma daun kari, menciptakan sensasi “crispy & creamy” yang khas. Camilan asal Singapura ini populer di Asia dan cocok bagi pecinta rasa unik nan premium.

Bahan-Bahan

5 Porsi

Bahan

- 400 gr - kulit salmon
- 2 ½ liter - air
- 2 sdm - garam

Bahan lainnya

- 1 sdt - baking powder
- ½ butir - putih telur
- 150 gr - tepung sang fen

Bahan saus telur asin

- 3 butir - kuning telur asin matang
- 1 sdm - mentega tawar
- 15 lembar - daun kari
- 3 siung - bawang putih cincang
- 3 sdm - minyak
- 3 buah - cabai rawit merah
- 20 gr - krimer bubuk
- 1 sdm - gula halus
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1/8 sdt - merica

Langkah-Langkah

1. Didihkan air dan garam kemudian masukkan kulit salmon beberapa detik, angkat
2. Sisihkan sisa daging pada kulit salmon lalu potong-potong dan rebus kembali 1 menit, tiriskan sekitar 5 menit
3. Pindahkan ke dalam mangkuk kemudian masukkan putih telur dan baking powder, aduk rata
4. Lapisi dengan tepung sang fen kemudian goreng hingga kering, tiriskan
5. Haluskan kuning telur dengan saringan
6. Panaskan wajan, masukkan minyak, bawang putih dan mentega tawar, tumis hingga wangi kemudian masukkan kuning telur dan daun kari
7. Potong-potong cabai rawit merah lalu masukkan ke wajan, aduk rata
8. Masukkan krimer bubuk, garam, kaldu ayam bubuk, merica dan gula halus, aduk rata kemudian masukkan kulit salmon, aduk sesaat
9. Irvins Salted Egg siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/115-irvins-salted-egg>