



Pangsit/Wonton Chili Oil



superadmin

Pangsit/Wonton dengan tekstur kulit yang tipis dan lembut membungkus isian daging ayam yang juicy. Dipadukan dengan Chili Oil yang harum dan menggugah selera menciptakan rasa pedas, gurih, dan sedikit manis yang sempurna.

Bahan-Bahan

 2-3 Porsi

Bahan chili oil

- 15 buah - cabai merah keriting
- 8 buah - cabai rawit merah
- 5 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 3 lembar - daun jeruk (opsional)
- 100 ml - minyak
- ½ sdm - kaldu jamur
- 2 sdt - gula pasir
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdt - minyak wijen

Bahan lainnya

- 15 - pcs pangsit ayam
- - bawang putih goreng
- - biji wijen putih
- - daun bawang iris

Penyajian

- 3 sdm - chili oil
- ½ sdm - saus sambal (opsional)
- 1-2 sdm - cuka hitam (opsional)

Langkah-Langkah

1. Di dalam food chopper, masukkan bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah, cabai merah keriting dan daun jeruk, haluskan
2. Panaskan minyak, masukkan bumbu dasar kemudian tumis di api kecil hingga kering
3. Masukkan kecap asin, kaldu jamur, gula pasir dan minyak wijen, aduk sesaat dan sisihkan
4. Rebus pangsit ayam selama 4-5 menit
5. Di dalam mangkuk, campurkan chili oil, saus sambal dan cuka hitam, aduk rata kemudian masukkan pangsit yang sudah matang, aduk rata
6. Wonton chili oil siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/120-pangsitwonton-chili-oil>