



Chicken Shrimp Roll



superadmin

Chicken Shrimp Roll ala Hokben terbuat dari campuran ayam dan udang yang dibungkus dengan lembaran telur dadar tipis. Teksturnya lembut dan gurih, dapat digoreng hingga renyah atau disimpan sebagai frozen food untuk bekal dan camilan.

Bahan-Bahan

4 Porsi

Bahan

- 200 gr - paha ayam filet
- 120 gr - udang kupas
- 3 siung - bawang putih
- 1 sdm - bawang goreng
- 1 butir - putih telur
- 30 ml - air
- 1 sdm - maizena
- 1 sdm - minyak ayam
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - garam
- 2 sdt - gula pasir
- 1/8 sdt - merica

Bahan kulit

- 2 butir - telur
- 1/8 sdt - garam

Bahan pelapis basah

- 100 ml - susu
- 5 sdm - tepung terigu
- 3 sdm - putih telur

Bahan pelapis kering

- - tepung roti putih

Pelengkap

- - salad ala hokben

Langkah-Langkah

1. Masukkan bawang putih ke dalam food processor, haluskan kemudian masukkan ayam, udang, bawang goreng, garam, kaldu ayam bubuk, merica dan gula pasir, haluskan hingga lengket
2. Masukkan air, maizena, putih telur dan minyak ayam, haluskan hingga rata
3. Kocok telur dengan sedikit garam lalu masak telur dadar hingga matang
4. Siapkan telur dadar, tuang sebagian adonan lalu ratakan dan gulung
5. Kukus selama 15-20 menit di api sedang. Keluarkan dari kukusan lalu dinginkan dan potong-potong sesuai selera
6. Untuk tepung basah, campurkan putih telur, terigu dan susu, aduk rata
7. Celupkan chicken shrimp roll ke dalam tepung basah kemudian ke dalam tepung roti
8. Goreng hingga kecokelatan, tiriskan
9. Chicken shrimp roll siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/137-chicken-shrimp-roll>