



Risol Bihun Kampung



superadmin

Risol Bihun Kampung memiliki ciri khas kulit risol yang lembut dan anti sobek, diperkaya dengan aroma wangi dari campuran daun bawang. Isiannya menggunakan bihun yang dimasak gurih, berpadu sempurna dengan tekstur renyah dari wortel parut. Sajian klasik ini paling nikmat dinikmati bersama cocolan sambal kacang yang segar, manis, dan sedikit asam.

Bahan-Bahan

16 PCS

Bahan isian

- 190 gr - bihun jagung kering, rendam air
- 3 siung - bawang putih
- 3 siung - bawang merah
- 250 gr - wortel
- 2 batang - seledri
- 3 sdm - minyak
- ¼ sdt - merica
- ½ sdm - garam
- ½ sdm - kaldu jamur / penyedap
- 1 sdm - gula pasir

Bahan kulit

- 200 gr - tepung terigu protein sedang
- 3 sdm - maizena
- 600 ml - air
- 2 butir - telur
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdm - minyak
- 2 batang - daun bawang hijau, cincang

Bahan sambal kacang

- 2 siung - bawang putih
- 8 buah - cabai keriting merah
- 3 buah - cabai rawit merah
- 3 sdm - selai kacang
- 1 sdm - gula merah
- 3 buah - jeruk limau
- ½ sdm - kecap manis
- 150 ml - air

Pelengkap

- - cabai rawit hijau

Langkah-Langkah

1. Cincang bawang merah, bawang putih, seledri, dan parut wortel
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga wangi kemudian masukkan merica, seledri dan wortel, tumis sesaat
3. Masukkan bihun, garam, kaldu jamur dan gula pasir, aduk rata lalu gunting-gunting bihun
4. Pindahkan ke dalam mangkuk, biarkan dingin
5. Di dalam mangkuk, campurkan tepung terigu, maizena, kaldu ayam bubuk, telur, air, minyak dan daun bawang bagian hijau, aduk hingga rata
6. Panaskan wajan, masukkan sedikit adonan kulit sambil di ratakan, masak beberapa saat. Ulangi hingga adonan habis
7. Didihkan air, rebus cabai keriting merah, cabai rawit merah dan bawang putih hingga empuk lalu masukkan ke dalam blender beserta air, selai kacang, gula merah dan garam, haluskan
8. Pindahkan ke dalam mangkuk lalu tambahkan perasan jeruk limau dan kecap manis, aduk rata
9. Siapkan kulit, masukkan isian lalu lipat dan gulung
10. Panaskan minyak, goreng risol hingga kecokelatan, tiriskan
11. Risol bihun kampung siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/142-risol-bihun-kampung>