



Pentol Mercon



superadmin

Pentol Mercon adalah camilan kenyal berbahan daging sapi giling dengan sensasi pedas cabai rawit. Cocok dijadikan stok freezer dan nikmat disajikan kering dengan saus maupun berkuah pedas yang segar.

Bahan-Bahan

👤 35-40 PCS

Bahan adonan pentol

- 400 gr - daging sapi giling
- 1 sdm - garam
- 1 sdt - penyedap
- 1 sdm - kaldu sapi bubuk
- 1 ½ sdm - gula pasir
- ½ sdt - merica
- 200 ml - air es
- 1 butir - putih telur
- 1 sdm - bawang putih halus
- 1 sdt - baking powder
- 200 gr - tapioka
- 30 gr - tepung terigu protein sedang
- - sambal rawit mercon (sebagian)

Bahan kuah mercon

- 1 batang - daun bawang, potong
- 1 ½ sdm - saus tomat
- 2 sdm - saus sambal
- 1-2 sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 sdm - sambal rawit mercon
- 750 ml - air
- - minyak untuk menumis

Bahan pentol kering

- - sambal rawit
- - saus sambal
- - kecap manis
- - bawang merah goreng
- - seledri, iris

Bahan sambal rawit mercon

- 160 gr - cabai rawit merah
- 80 gr - bawang merah
- 40 gr - bawang putih
- 2 sdm - minyak

Pelengkap (pentol kuah)

- - bihun, rendam air
- - seledri, iris
- - bawang merah goreng
- - jeruk nipis

Langkah-Langkah

1. Potong bawang merah dan bawang putih. Panaskan minyak, masukkan bawang merah, tumis hingga wangi
2. Masukkan bawang putih dan cabai rawit merah yang sudah dipotong, tumis hingga wangi dan sedikit kecokelatan. Biarkan sesaat lalu masukkan ke dalam food chopper, haluskan
3. Di dalam mangkuk, masukkan daging sapi giling, garam, penyedap, kaldu sapi bubuk, gula pasir, merica, dan air, aduk hingga lengket
4. Masukkan baking powder, putih telur, dan bawang putih halus, aduk hingga rata kemudian masukkan tepung terigu dan tapioka, aduk hingga menyatu
5. Masukkan sebagian sambal rawit mercon, aduk rata. Didihkan air, kecilkan api lalu masukkan pentol yang dibentuk bulat dengan garpu, masak hingga matang
6. Untuk pentol kering, campurkan pentol dengan sambal rawit, saus sambal, kecap manis, bawang merah goreng dan seledri
7. Siapkan panci, panaskan sedikit minyak, tumis daun bawang hingga wangi kemudian masukkan sambal rawit mercon, masak beberapa saat
8. Masukkan air, saus tomat, saus sambal dan kaldu ayam bubuk, masak hingga mendidih lalu masukkan pentol ke dalam kuah
9. Pentol mercon siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/156-pentol-mercon>