



Pancake Jamur Tiram



superadmin

Pancake Jamur Tiram, renyah di luar dengan bagian dalam yang kenyal khas jamur. Dipadukan saus gurih, manis, asam, dan pedas yang bikin nagih. Praktis, minim minyak, cocok jadi camilan atau hidangan utama.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan

- 250 gr - jamur tiram
- 1 sdt - kaldu jamur
- 5 sdm - maizena
- 2 sdm - minyak

Bahan saus cocolan

- 1 batang - daun bawang
- 3 buah - cabai rawit merah
- 1 siung - bawang putih
- 1 sdm - minyak panas
- 2 sdm - kecap asin
- ½ sdm - cuka beras
- ½ sdt - minyak wijen
- ½ sdt - gula pasir

Langkah-Langkah

1. Suwir-suwir jamur lalu bilas dengan air dan peras. Tambahkan kaldu jamur dan maizena, aduk rata
2. Panaskan minyak, masukkan jamur tiram. Masak hingga kering dan kecokelatan di kedua sisi, tiriskan
3. Iris daun bawang dan cabai rawit merah lalu pindahkan ke dalam mangkuk. Masukkan bawang putih cincang kemudian siram dengan minyak panas
4. Masukkan kecap asin, cuka beras, minyak wijen dan gula pasir, aduk rata
5. Pancake jamur tiram siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/162-pancake-jamur-tiram>