



Kue Lobak



superadmin

Kue Lobak khas restoran dimsum, teksturnya lembut di dalam dan sedikit renyah saat digoreng. Terbuat dari lobak putih parut yang dicampur tepung dan dikukus hingga padat, lalu diperkaya isian ayam cincang, smoked beef, dan ebi yang harum. Cocok dinikmati dengan cara dikukus, dipanggang, atau digoreng hingga keemasan dan renyah.

Bahan-Bahan

15 Porsi

Bahan ayam 'asin'

- 150 gr - paha ayam filet
- ½ sdm - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - gula pasir

Bahan kue lobak

- 3 siung - bawang putih
- 2 sdm - ebi kering, rendam air hangat
- 3 lembar - smoked beef
- 3 sdm - minyak goreng
- 1 kg - lobak putih, kupas
- 400 ml - air
- 250 gr - tepung beras
- 3 sdm - tepung tapioka
- 2 sdt - minyak wijen
- 2 sdt - garam
- 1 ½ sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica

Pelengkap

- - chili oil
- - daun bawang

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan kaldu ayam bubuk dan gula pasir, aduk rata. Diamkan beberapa saat
2. Cincang halus bawang putih, smoked beef, ebi, dan ayam lalu di dalam mangkuk parut lobak, bilas hingga bersih
3. Panaskan minyak, masukkan bawang putih dan ebi, tumis hingga wangi lalu masukkan ayam dan smoked beef, tumis hingga matang
4. Masukkan lobak parut, merica, garam, gula pasir, minyak wijen, dan kaldu ayam bubuk, masak hingga empuk
5. Di dalam mangkuk, campurkan tepung beras, tepung tapioka, dan air, aduk rata lalu tuang ke dalam wajan, masak di api sedang kecil hingga mengental
6. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 cm, oles minyak lalu alasi dengan baking paper
7. Tuang adonan kue lobak ke dalam loyang, ratakan, lalu oles dengan minyak
8. Tutup dengan baking paper. Kukus selama 1 jam
9. Setelah dingin, keluarkan dari loyang lalu potong-potong
10. Panaskan sedikit minyak, masukkan kue lobak goreng hingga kecokelatan, tiriskan
11. Untuk cara kedua, balurkan kue lobak ke dalam tepung maizena lalu goreng hingga kecokelatan, tiriskan
12. Kue lobak siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/178-kue-lobak>