



Udang Lapis Ham Keju



superadmin

Udang Lapis Ham Keju ala restoran Chinese jadul ini menawarkan kombinasi rasa yang mewah dalam satu gigitan. Hidangan ini memadukan udang utuh, lembaran smoked beef, dan keju cheddar yang dibalut adonan ayam udang cincang kasar, lalu digoreng hingga luarnya renyah bertekstur. Disajikan bersama siraman saus mentega yang wangi dan gurih, menu istimewa ini sangat cocok untuk hidangan keluarga atau ide jualan.

Bahan-Bahan

👤 10 PCS

Bahan

- 10 pcs - udang, kupas sisa buntut
- - smoked beef / bacon / ham
- - keju cheddar slices
- - daun bawang cung, potong seukuran udang

Bahan adonan

- 200 gr - paha ayam fillet dengan kulit, cincang
- 200 gr - udang, cincang kasar
- 2-3 buah - jamur shitake, rendam air hangat
- 1 sdt - garam
- 1 sdm - gula
- 1 sdt - kaldu bubuk
- ¼ sdt - merica
- 1-2 sdm - maizena
- 4 siung - bawang putih, haluskan
- 1 sdm - air jahe
- ½ butir - putih telur
- 1 sdt - minyak wijen

Bahan saus mentega

- 2 sdm - kecap inggris
- 1 sdm - kecap asin
- 2 sdm - arak masak, opsional
- 65 gr - mentega tawar
- ½ sdm - gula pasir

Pelapis

- 2 butir - telur, kocok
- - maizena

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk, campurkan ayam, udang, garam, merica, kaldu bubuk dan gula, aduk hingga lengket selama 5-8 menit
2. Peras jamur shitake yang telah direndam lalu cincang dan masukkan ke dalam adonan
3. Masukkan bawang putih, air jahe, putih telur, minyak wijen, dan maizena, aduk rata
4. Belah dua keju cheddar slice dan smoked beef lalu sayat bagian bawang udang
5. Susun smoked beef, keju, udang dan daun bawang lalu gulung
6. Bungkus udang dengan adonan lalu beri sedikit taburan maizena, ratakan sambil dibentuk
7. Celupkan udang ke dalam telur lalu ke dalam maizena lalu goreng di api sedang hingga sedikit kekuningan, tiriskan dan diamkan beberapa saat
8. Goreng kembali udang dengan minyak panas selama 30 detik, tiriskan
9. Untuk saus, campurkan kecap inggris, kecap asin, arak masak dan gula, aduk rata
10. Panaskan wajan, masukkan anchor unsalted butter lalu tuang campuran saus, masak beberapa saat lalu pindahkan ke dalam mangkuk
11. Udang lapis ham keju siap disajikan dengan saus mentega sebagai pelengkap

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/192-udang-lapis-ham-keju>