

Pangsit Goreng Seafood



Bahan utama:

- 125 gr daging kepiting rebus, suwir kasar
- 125 gr udang, kupas, cincang kasar
- 50 gr paprika merah, cincang
- 2 batang daun bawang, cincang
- 100 gr keju krim
- 1 sdt mustard
- ½ sdt gula pasir
- ½ - ¾ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk KOEPOE KOEPOE

18 lembar kulit pangsit

Putih telur, untuk perekat

Minyak goreng

Bahan pelengkap:

Sambal dua belibis

Daun ketumbar

Cara membuat:

1. Campur kepiting, udang, paprika, dan daun bawang dalam mangkuk hingga rata. Tambahkan keju krim, mustard, gula pasir, garam, dan merica bubuk, aduk rata
2. Ambil selembar kulit pangsit, taruh 2-3 sdt adonan di tengahnya. Lipat bentuk diagonal, rekatkan tepinya dengan putih telur. Kerjakan hingga bahan habis
3. Panaskan minyak yang banyak dalam wajan atau panci deep fry. Masukkan pangsit isi, goreng secara bertahap hingga berwarna kecoklatan dan tampak renyah, angkat, tiriskan di atas tisu dapur
4. Sajikan pangsit isi selagi masih hangat dengan pelengkap sambal dan daun ketumbar