

Lobster Boston Dan Remih Razor

Bahan :

600 gr Lobster Boston

60 gr remih razor

50 gr arak pernod

150 ml lobster bisque

Hiasan:

20 gr bawang bombai cincang

20 gr perei cincang

20 gr seledri cincang

10 gr fennel cincang

20 gr kentang potong kotak

5 gr bawang putih

Cara Memasak :

Tumis bahan hiasan (a) hingga coklat keemasan. Kemudian, masukkan remih razor yang telah dicuci. Tuang pernod dan masak hingga arak beruap. Letakkan lobster dan lobster bisque kedalam mangkok dan tutup dengan puff pastry. Kemudian, letakkan kedalam oven panas dan panggang dengan suhu 180o selama 7 menit. Siap untuk disajikan.