

Tim Cumi-Cumi Kering Dan Daging Cincang

Bahan :

150g daging babi

1 ekor cumi kering

4-5 chikai 1 sdt bawang

Bumbu :

1/2 sdt garam

2 sdt gula

1 sdt tepung jagung

1 sdt kecap asin

1 sdt arak shaoxing

1 sdm air

Cara Memasak :

Cuci daging babi dan cincang halus; Rendam cumi kering sampai empuk, potong kasar. Kupas chikai lalu cincang kasar. Campur semua bahan dengan bumbu marinat aduk rata tuangkan dlm piring dan simpan dalam lemari es selama 30 menit Tim daging cincang dng api besar selama 10-15 menit