

Sandwich Bebola Daging dengan Sos Percik

HIDANGAN: 2 MASA: 30 MINIT

Bahan-bahan:

8 biji bebola daging lembu atau tumbuhan
4 sudu besar minyak biji sesawi **SMAKRIK**
1 biji bawang merah sederhana besar
10 g bawang putih
6 g halia
10 g cili kering
4 g jintan putih
100 ml santan
2 batang serai
4 sudu besar gula
2 sudu teh emping garam laut **FALKSALT**
30 g salad mentega
6 hirisan tomato segar

Memasak sos:

1. Kisar semua bahan-bahan di bawah:
 - 20 g bawang merah
 - 10 g bawang putih
 - 2 batang serai
 - 6 g halia
 - 4 g jintan putih
2. Renjiskan minyak biji sesawi **SMAKRIK** di atas kualiti panas.
3. Tuang adunan bahan-bahan ke dalam kualiti.
4. Saute dan and kacau sehingga sebatian dan wangi.
5. Tambahkan santan.
6. Memperasakan dengan empingan garam laut **FALKSALT**.
7. Didihkan, padamkan api dan masukkan bebola daging.

Menyediakan sandwic:

1. Kukus ban sosej selama 30 saat.
2. Susun salad mentega, hirisan tomato, dan hirisan bawang di atas ban sosej.
3. Hias atas dengan bebola daging dalam Sos percik.