



# King Prawn Mint Spicy Salsa Emmental Cheese



## Bahan-bahan

|                |         |
|----------------|---------|
| King prawn     | 400 gr  |
| Bawang bombai  | 1/2 btr |
| Wortel         | 1 bh    |
| Batang seledri | 1 bh    |
| Lemon          | 1/2 bh  |
| Air            | 1 ltr   |

Irisan Emmental Cheese  
Micro edible garnish

## Mint Spicy Salsa

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Knorr Tomato Pronto Sauce        | 200 gr  |
| Bawang bombai, kupas, cincang    | 80 gr   |
| Mint leaf, iris                  | 15 gr   |
| Cabe rawit merah, iris           | 2 bh    |
| Jinten bubuk                     | 1/4 sdt |
| Knorr Bumbu Rasa Ayam            | 1 sdt   |
| Paprika hijau, potong dadu kecil | 80 gr   |
| Gula putih                       | 1 sdm   |
| Garam                            | 1/2 sdt |

## Cara pembuatan

### Memasak Udang

1. Panaskan air bersama dengan bawang bombai, wortel, batang seledri, dan lemon. Setelah mendidih kecilkan api. Rebus udang kurang lebih 3 menit. Angkat dan rendam dalam air es, tiriskan.

### Menyiapkan Mint Spicy Salsa

1. Campurkan semua bahan Mint Spicy Salsa dalam sebuah wadah, aduk hingga merata. Sisihkan, simpan dalam chiller.

### Penyajian

1. Susun dalam piring saji bite size: mint salsa, udang, irisan emmental cheese, dan micro edible garnish.