



# Shrimp Wonton

15 porsi



## Bahan-bahan

### Wonton Udang

Udang pancet, kupas cincang halus	250 gr
Ayam kampung giling	100 gr
Kacang mede, cincang	50 gr
Bawang putih	1 sdm
Telur	1 btr
Knorr Bumbu Rasa Ayam	1 sdt
Merica putih	1/4 sdt
Garam	1/4 sdt
Tepung sagu	50 gr
Kulit pangsit	25 lb

### Fruit Salsa

Leci, cincang	5 bh
Peach kaleng, cincang	1 bh
Knorr Tomato Pronto Sauce	2 sdm
Bawang bombai, cincang	1 sdt
Daun ketumbar	1 sdt
Jinten	1/4 sdt

Arugula lettuce, garnish secukupnya

## Cara pembuatan

### Membuat Wonton Udang

1. Campur dan aduk merata semua bahan wonton, kecuali kulit pangsit.
2. Setelah itu, masukkan sekitar 25 gr isian ke dalam kulit wonton, bentuk sesuai selera, kemudian goreng hingga berwarna kecoklatan.

### Membuat Fruit Salsa

1. Campurkan menjadi satu dan aduk merata bahan bahan fruit salsanya.

### Penyajian

1. Sajikan wonton dengan Fruit Salsa untuk menemani minum kopi.