

Terinspirasi oleh warna-warni dan semarak kota Jakarta

Suguhan ini harmonisasi sempurna antara tekstur dan rasa. Daging domba lembut yang dimasak dengan sambal pecak disajikan dalam roti baguette bersalut keju mozzarella. Kian sempurna dengan hadirnya Foodcraft Shoestring Fries yang renyah.



Bahan Utama

- Boneless Lamb Leg
- Foodcraft Professional Mozzarella Cheese
- Foodcraft Professional Seasoned Waffle Fries

Bahan Baku

Baguette Keju Pecak Domba:

BAHAN BAKU	GRAM
Boneless lamb leg	250
Salt	Secukupnya
Pepper powder	Secukupnya
Unsalted butter	15
Rosemary leaves	
Bawang putih	20
Tomat segar	50
Cabe rawit hijau	35
Cabe rawit merah	10
Terasi bakar	5
Gula	2
Garam	3
Mayones	25

Asinan Betawi & Kentang Goreng Waffle- *Saus*

BAHAN BAKU	GRAM
Kacang tanah sangrai kupas kulit	160
Gula Jawa	40
Cabe merah keriting	35
Air asam jawa	35
Gula pasir	20
Cabe rawit merah	15
Ebi kering	5
Garam	2

- *Sayuran*

BAHAN BAKU	GRAM
Tahu putih	60
Tauge	40
Sawi putih	40
Timun Jepang	40
Sayur Asin	40
Selada keriting	40
Wortel	30
Lobak merah	15

- *Kentang Goreng Waffle*

BAHAN BAKU	GRAM
Foodcraft Professional Seasoned Waffle Fries	200
Palm Oil	Secukupnya (hingga kentang terendam/deep fry)

Prosedur**Baguette Keju Pecak Domba:**

- **Persiapan Daging**
 1. Marinasi daging dengan lada dan garam, biarkan selama 10 menit
 2. Panggang daging beserta butter, rosemary dan juga bawang putih di atas pan dengan api besar. Setelah selesai cincang kasar daging, sisihkan.

- **Sambal Pecak**
 1. Tumbuk kasar cabe rawit merah dan hijau juga tomat, tambahkan garam dan gula sesuai selera , aduk rata.
 2. Tumis bawang bombay hingga terkaramelisasi, kemudiang pakai minyaknya untuk dituang ke tumbukkan cabai dan tomat.
- **Penyajian**
 1. Campurkan daging dan sambal pecak, aduk rata.
 2. Persiapkan short baguette dengan cara, membelah baguette menjadi dua bagian atas dan bawah, kosongka bagian tengah roti kemudian isi dengan campuran daging dan sambal pecak.
 3. Dihias dengan Foodcraft Professional Mozzarella Cheese.
 4. Panaskan oven 180°C kemudian bakar selama 15 menit.

Asinan Betawi & Kentang Goreng Waffle

- **Saus Asinan Betawi**
 1. Haluskan kacang tanah bersama cabai, bawang, dan ebi. Kemudian rebus dengan air.
 2. Masukkan air asam Jawa dan gula Jawa. Masak sampai mendidih. Beri cuka, aduk rata lalu matikan api. Dinginkan.
 3. Tata semua sayur di piring, siram dengan kuah kacang.
- **Seasoned Waffle Fries**
 4. Haluskan kacang tanah bersama cabai, bawang, dan ebi. Kemudian rebus dengan air.
 5. Masukkan air asam Jawa dan gula Jawa. Masak sampai mendidih. Beri cuka, aduk rata lalu matikan api. Dinginkan.
 6. Tata semua sayur di piring, siram dengan kuah kacang.

Bahan Utama

Foodcraft Professional Seasoned Waffle Fries

Manfaat Teknis

- Berasal dari Eropa
- Ringan & Renyah
- Kerenyahan kualitas yang ditingkatkan

Foodcraft Professional Mozzarella Cheese

Manfaat Teknis

- Dibuat dengan susu Eropa
- Elastisitas dan daya leleh yang amat menggugah selera