

Terinspirasi dari kuliner etnik Makassar

Jalangkote, jajanan etnik yang terkenal dari Makassar, kini disuguhkan dengan lebih inovatif. Perpaduan daging sapi, kentang, wortel, dan daun bawang melebur sempurna saat disajikan bersama saus asam manis dan keju mozzarella.



Bahan Utama

- Daging Sapi
- Foodcraft Professional Mozzarella Cheese
- Foodcraft Shoestring Fries

Bahan Baku

Kulit Jalangkote:

BAHAN BAKU	GRAM
Terigu protein tinggi	500
Air	200
Margarin	70
Minyak sayur	40
Garam	3

Isian Jalangkote

BAHAN BAKU	GRAM
Daging sapi	200
Kentang diiris dadu	100
Wortel diiris dadu	100
Bawang merah diiris dadu	60
Pasta kari	20
Daun bawang	30
Bawang putih	20
Foodcraft Professional Mozzarella Cheese	250

Saus Jalangkote

BAHAN BAKU	GRAM
Cabe merah keriting	60
Tomat segar	40
Cabe rawit merah	30
Bawang putih	25
Cuka beras	10
Gula	10
Garam	3
Kaldu ayam bubuk	3

Foodcraft Shoestring Fries

BAHAN BAKU	GRAM
Foodcraft Shoestring Fries	200
Palm Oil	Secukupnya (hingga kentang terendam / deep dry)

Prosedur

Kulit Jalangkote:

1. Dalam mangkuk, campur semua bahan.
2. Uleni hingga halus.
3. Ratakan lembaran adonan hingga membentuk bulatan tipis setebal 3 mm.
4. Potong bulat-bulat dengan diameter sekitar 12 - 14 cm.

Isi Jalangkote

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
2. Masukkan ayam hingga matang, lalu masukkan kentang, wortel dan daun bawang, pasta kari, lalu aduk rata.
3. Tuangkan 170 gram air, tambahkan garam, gula dan lada putih. Aduk lalu masak hingga matang sedang.

Saus Jalangkote

1. Dalam panci, rebus air bersama bahan saus selama 8 – 10 menit.
2. Saring semua bahan saus dan aduk rata.
3. Tambahkan gula garam dan cuka beras.

Langkah Terakhir

1. Ambil satu lembar adonan kulit, tambahkan 1,5 sdm isian dan 1 sdm keju mozzarella yang sudah diparut.
2. Putar sisi yang sudah direkatkan hingga keriting seperti pastel atau ratakan polanya dengan garpu. Lakukan hingga seluruh adonan kulit dan adonan isian habis.
3. Goreng dalam suhu 170°C - 180°C.
4. Nikmati dengan saus!

Foodcraft Shoestring Fries

1. Panaskan minyak hingga suhu 180°C- 190°C
2. Setelah suhu tercapai, masukkan kentang dalam keadaan beku dan goreng selama 4-6 menit.
3. Angkat kentang, tiriskan.
4. Sajikan bersama

Bahan Utama

Foodcraft Shoestring Fries

Manfaat Teknis

- Berasal dari Eropa
- Ringan & Renyah

Foodcraft Professional Mozzarella Cheese

Manfaat Teknis

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