



RESEPI MASHED POTATO

Bahan-bahan Kentang Putar:

- * 8 biji kentang
- * 1 kotak kecil susu segar
- * sedikit butter (anggaran 2-3 sudu besar)
- * serbuk lada hitam dan lada sulah

Cara-caranya:

1. Kentang dikupas kulitnya dan dipotong
2. Masukkan kentang ke dalam periuk dan rebus dengan air yang secukupnya sehingga kentang tenggelam. Rebus dalam masa lebih kurang 10 hingga 15 minit dengan api sederhana
3. Bila kentang sudah empuk, toskan air
4. Masukkan sedikit butter dalam kentang dan lenyek.
5. Masukkan lada sulah dan lada hitam mengikut citarasa. Kalau nak pedas boleh letak lebih.
6. Tuangkan susu sikit demi sedikit (ikut citarasa sebab fungsi susu ini untuk buat mashed potato rasa berlemak dan gebu) dan lenyek lagi sehingga rata.

Bahan-bahan Sos (Gravy):

- * 1 labu bawang besar (dadu)
- * 2 ulas bawang putih (dadu)
- * 4 sudu butter
- * 2 sudu tepung gandum@ jagung
- * 2 kiub ayam
- * sedikit lada hitam dan lada sulah
- * 2 1/2 cawan air

Cara-cara:

1. Cairkan butter dalam kualiti dan tumiskan bawang dengan menggunakan api sederhana. Biarkan dia bertukar warna sedikit perang (warna caramel)

2. Masukkan tepung gandum/ jagung kacau terus ye sehingga tepung jadi warna coklat atau sehingga warna sos yang korang suka.
3. Masukkan air (sikit2 sambil kacau) dan kacau sehingga sebati. Kemudian tutup api dan masukkan ke dalam blender. Blend sampai semua hancur.
4. Masak semula atas api sederhana
5. Masukkan kiub ayam dan juga masukkan sekali lada hitam dan lada sulah secukup rasa mengikut citarasa. Kalau kuah terlalu pekat, tambahkan lagi sedikit air.
6. Kacau sehingga rata dan tutup api. Jika sos kentang putar berketul, masukkan sos ke dalam blender dan blend sampai tak berketul.

Resepi 👉

Credit: dapurciklyn