

RESEP



6X DIPS FOR FRIES

APA YANG DIPERLUKAN?

- 5 litres of mayonnaise
- 5 liter mayones
- 1 sm pasta kari kuning
- 0,5 dl cream
- 1 st kunyit
- 80 gram keju Parmesan
- 2 st herbal Itali yang dikeringkan
- 1 st moster
- 1 st cuka tarragon
- 1 st tarragon yang dikeringkan
- 1 st chervil yang dikeringkan
- 2 bawang merah, dicincang
- 4 sm saus tomat
- 4 sm hummus
- 1 sm cognac
- 1 sm sherry
- 3 sm selai aprikot
- 1 sm bubuk kari
- 1 sm bubuk jahe
- 300 gram tahu
- 1 sm cuka anggur putih
- 1 sm moster Dijon
- 175 gram minyak bunga matahari
- lada hitam

CARA MEMBUAT

1

Cara membuat mayones kari kuning

Masukkan mayones ke dalam sebuah mangkuk dan tambahkan pasta kari kuning serta kunyit dalam mayones. Campur dengan menggunakan pengocok. Kocok cream dengan pengocok sampai tebal dan campurkan dengan menggunakan spatula ke dalam mayones.

2

Cara membuat mayones Itali

Masukkan mayones ke dalam sebuah mangkuk, di atasnya taruhlah parutan keju Parmesan dan tambahkan herbal Itali yang sudah dikeringkan. Aduk semuanya dengan menggunakan spatula.

3

Cara membuat mayones bearnaise

Masukkan mayones ke dalam sebuah mangkuk dan tambahkan sisa bumbu dalam mayones. Aduk bumbunya dengan baik dengan menggunakan spatula.

4

Cara membuat mayones cocktail hummus

Masukkan mayones ke dalam sebuah mangkuk dan masukkan sisa bumbu dalam mayones. Aduk bumbunya dengan baik dengan menggunakan spatula.

5

Cara membuat mayones aprikot

Masukkan mayones ke dalam sebuah mangkuk dan tambahkan bubuk kari dan jahe dalam mayones. Haluskan selai aprikot sehingga menjadi campuran yang lembut. Juga masukkan selai aprikot dan aduk bumbunya dengan baik dengan menggunakan spatula.

6

Cara membuat tofunaise

Masukkan tahu ke dalam sebuah cangkir pengukur dan tambahkan sisa bumbu serta lada dan garam. Haluskan hingga menjadi saus yang lembut dan creamy.