



Crunchy Potato Wedges

By: Yummy Meals

Bahan :

4 Kentang kupas, potong menjadi 10 bagian

Garam

4 sdm Tepung jagung

2 sdm Tepung terigu

Cara Membuat :

1. Rebus air sebanyak 900ml. Setelah air mendidih, masukkan kentang dengan menambahkan garam. Aduk. Rebus kentang sekitar 2-3 menit hingga tingkat kematangan 50%. Tiriskan sampai dingin.

2. Buat bumbu kentang dengan mencampurkan tepung jagung, tepung terigu, cabe merah bubuk, lada hitam, oregano, garam, dan biji wijen. Aduk. Tambahkan cuka dan air. Aduk rata hingga semi kental. Campurkan kentang ke dalam bumbu. Simpan di lemari es sekitar 20-30 menit.

3. Goreng kentang dengan minyak panas hingga warna coklat keemasan, kemudian tiriskan. Sajikan potato wedges dengan saus mayones dan saus sambal atau saus tomat.

1 sdt Cabe merah bubuk

1/2 sdt Lada hitam

1/2 sdt Oregano

1 sdm Biji wijen

2 sdm Cuka

Air Mineral

Source : bit.ly/CrunchyPotatoWedges