

Remas.nu

Gyoza Ayam Dengan Kol Remas

~ Cassalover (AyuCIMO) ~

#Recook
#GyozaAyam
#GyozaEnak
#MasakItuSaya
#MasakAsyik
#BagikanInspirasimu
#JelajahResep
#JelajahResepSehat
#CloverCookingLover
#CookpadCommunity_Surabaya
#TidakSekedarMemasak
#CookingWithHeartEatingWithLove
#CloverCookingLover
#CookpadIndonesia
#Cookpad_id

Source : Augie Felicia

Semlm tengah mlm kebangun trus minta di buat kan siomay pas stok kulit pangsit tinggal yg bunder akhirnya blng klo tak buat kan gyoza gmna uenaak lho. Pdhl belum pernah bikin sendiri selalu beli. PD aja dulu bs bikin dan uenaak.

Dengan penuh keyakinan recook resepnya mba Augie Felicia eh simple banget dan terbilang cepet kerjanya. Dan pas jadi dengan penuh was2 dan deg2an nunggu respon suami apa. Puji Tuhan Amin suami bilang mantap euy bsk pagi bikin lagi buat anak2 alhasil pgi bikin lagi dan anak2 suka. Seneng banget rasanya gak sia2 gitu **#JelajahResepSehatnya** □□□□ mksh mba Augie buat resep dan inspirasimu



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **30 gr** kol di potong kecil2
- **10 pcs** kulit gyoza beli jadi
- **30 gr** ayam cincang
- **10 gr** udang kecil2 cincang

- **15 gr jamur merang potong2 (me : skip)**

- **1/4 sdt** saos tiram
- **1/4 sdt** minyak wijen
- **1/4 sdt** kaldu jamur
- **1/2 sdt** lada bubuk
- **2 siung** bawang putih cincang
- **5 gr** tapioka

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cincang kol atau kubis lalu remas2 dengan sedikit garam hingga kol layu

resepmasakan.us



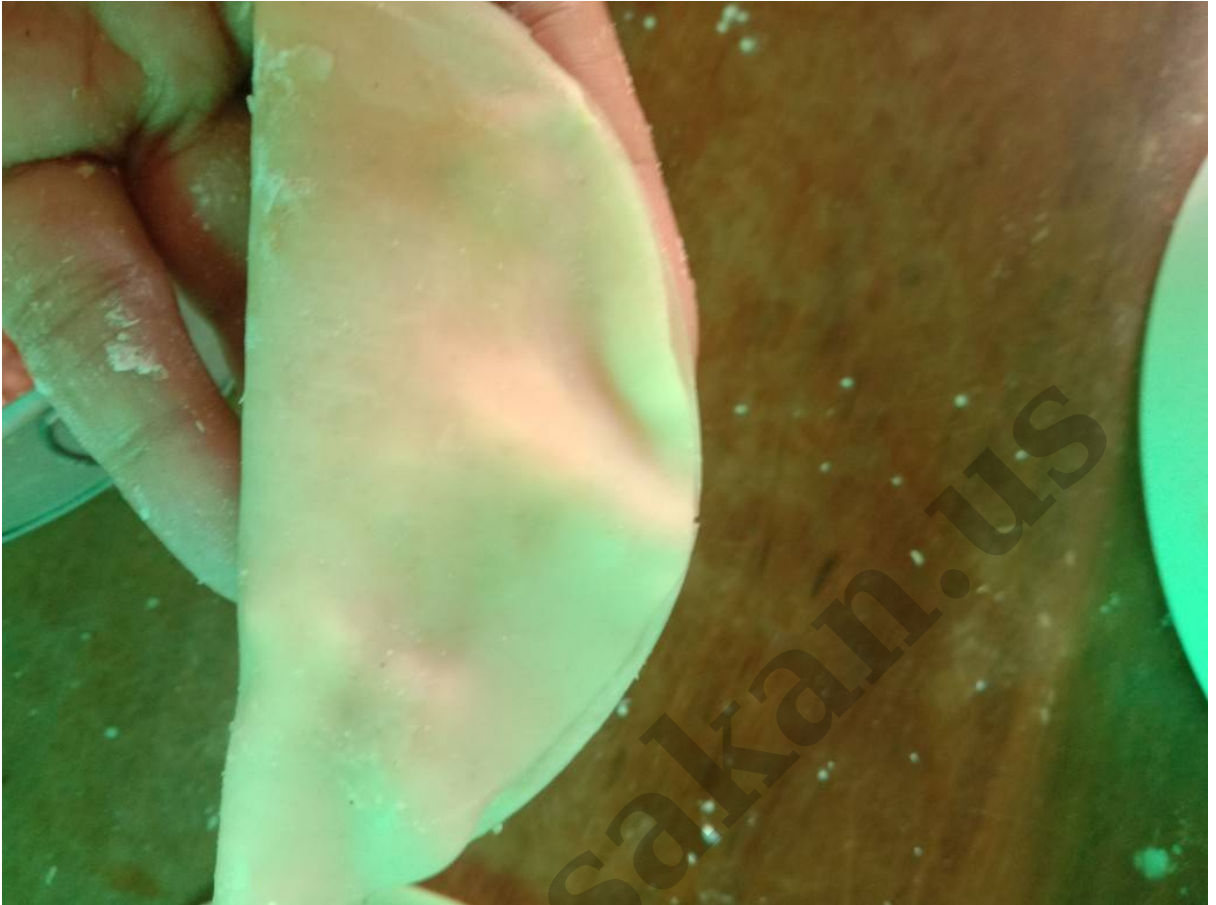
- Kemudian campurkan ayam cincang, tepung tapioka, lada, udang, bawang putih cincang, kaldu ayam, saos tiram, minyak wijen aduk rata





- Ambil satu lembar kulit pangsit bulat lalu beri isian 1 sdt lalu lipat. Lakukan sampe semua adonan habis





- Panaskan 3sdm minyak, goreng sebentar hingga bagian bawah mengering. Tuang air 1/4 gelas. Tutup panci. Masak hingga matang. Dan sajikan dengan saos sambel





Gyoza Ayam Dengan Kol Remas



Cassalover



Resep-resep Terkait

- [Ayam Bepangat Alabio \(Khas Hulu Sungai Utara Kal Sel\)](#)



- [Pangsit Goreng Pita](#)



- [Susu Sari Kedelai Anti Langu](#)



- [Pepes Jamur Tiram](#)

