



OTAK OTAK PUTIH

Bahan-bahan:

- 300g pes ikan
- 150ml Santan Kelapa M&S
- 2/3 sudu besar garam
- 1 sudu teh serbuk perisa (bebas memilih)
- 1 sudu teh lada sulah
- 1 sudu besar serbuk ketumbar
- ½ sudu besar serbuk adas
- 3 putih telur

Bahan-bahan untuk Digiling:

- 10 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 10 helai daun pisang (10cm x 10cm)

Hidangan:

5

Cara Penyediaan:

1. Masukkan pes ikan, telur putih, serbuk ketumbar dan serbuk adas ke dalam alat pengisar dan kisar sehingga sebati. Campurkan Santan Kelapa M&S, garam dan lada sulah. Kisar 30 saat lagi. Masukkan bahan-bahan digiling dan campurkan.
2. Keluarkan campuran dan bahagi kepada 10 bahagian. Letakkan satu bahagian di atas sehelai daun pisang yang telah digris. Gulung dan leperkan. Gunakan lidi untuk menutup kedua- dua hujung.
3. Panggang selama 5 minit pada kedua-dua muka. Jika mengguna kualiti, griskan kualiti dengan minyak masak dan masak selama 5 minit pada kedua-dua permukaan otak-otak.

WHITE OTAK OTAK

Ingredients:

- 300g fish paste
- 150ml M&S Coconut Milk
- 2/3 tbsp salt
- 1 tsp monosodium glutamate (optional)
- 1 tsp white pepper
- 1 tbsp coriander powder
- ½ tbsp fennel powder
- 3 egg whites

Ingredients for Grinding:

- 10 shallots
- 4 cloves garlic
- 10 pieces of banana leaves (10cm x 10cm)

Serves:

5

Method:

1. Place the fish paste, egg whites, coriander powder and fennel powder in a food processor and process until mixture is well mixed. Add in M&S Coconut Milk, salt and pepper. Continue to process mixture for 30 seconds. Add in grinded ingredients and mix well.
2. Remove and divide mixture into 10 portions. Put one portion onto a lightly greased banana leaf. Roll banana leaf to flatten fish paste mixture and secure both ends with toothpick.
3. Grill for 5 minutes on both sides. If using a pan, lightly grease pan with cooking oil and pan fry for 5 minutes on both sides.

