

NONA Ketupat Ala Korea



Bahan-bahan istimewa NONA

Ketupat **NONA**
Sos Berperisa Tiram **NONA**
Minyak Biji **NONA**

Bahan- bahan:

1 mangkuk kecil Ikan bilis kering besar
4 keping rumpai laut kering
2 sudu besar sos cili
2 sudu besar serbuk cili
2 biji telur rebus
1 sudu besar gula merah
6 biji bebola udang
4 Cawan Air
Daun Bawang
Timun(hiasan)

Cara-cara masak:

1. Rebus ketupat **NONA** sehingga ketupat masak dan setelah siap direbus, potong ketupat menjadi bentuk panjang seperti rice cake (tteokbokki).
2. Untuk sos ala korea, panaskan periuk berisi air lalu masukkan ikan bilis dan kombu atau rumpai laut kering dan biarkan selama 15 – 20 minit sehingga naik bau.
3. Sediakan mangkuk untuk campurkan semua pes tadi iaitu, sos cili, serbuk cili, gula merah, Sos Berperisa Tiram **NONA** dan Minyak Biji **NONA**. Gaul rata semua bahan-bahan menjadi pes.
4. Apabila air di dalam periuk mulai mendidih, asingkan kombu dan ikan bilis kemudian masukkan pes yang sudah siap tadi Kacau perlahan di dalam air rebusan.
5. Masukkan bebola udang yang telah direbus, telur rebus dan daun bawang untuk menaikkan bau.
6. Apabila kuah Korea sudah sebati, masukkan Ketupat **NONA** yang telah dipotong secara memanjang ke dalam periuk dan gaul perlahan supaya kuah dan Ketupat menjadi rata.
7. Ketupat Ala Korea **NONA** sedia untuk dihidangkan dengan hiris timun dan pencuci mulut Puding Cendol **NONA**.