

Japanese Sweet Potato Crab Cake

Chef Kaew - Paweenuch Yodprechavigit



Serves 2-3

Ingredient:

Steamed blue crab meat 1 cup (240 g)

Japanese sweet potato peeled and sliced then cut into strips 1 cup (100 g)

Coconut milk 2/5 cup (100 g)

Rice flour 1/2 cup (50 g)

Wheat flour 1/2 cup (45 g)

Steamed Japanese sweet potato 1 cup (150 g)

Salt 5 g

Pepper 1-2 tsp.

Fish sauce 12 g

Fried basil leaves

1. Knead rice flour, wheat flour, steamed Japanese Sweet Potatoes, Japanese Potato Strips while mixing.
And add coconut milk, crab meat and seasonings.
Take care not to break up the delicate crab flakes.
Then wait for it to be fried.
2. Put a lot of oil in the pan over medium heat.
When the oil is hot, form patties into round shape and fry it in oil until golden.
Eat with dipping sauce and fried basil.

ทอดมันมันหวานญี่ปุ่นปู

โดย เชฟแก้ว (ปวีณบุษ ยอดปรีชาวิจิตร)



สำหรับ 2-3 ท่าน

วัตถุดิบ:

ปูม้าเนื้อสุกแล้วแกะเอาแต่เนื้อ 1 ถ้วย (240กรัม)

มันหวานญี่ปุ่นเปลือกปอกหั่นบาง แล้วหั่นเป็นเส้นๆ 1 ถ้วย (100กรัม)

หัวกะทิ 2/5 ถ้วย (100กรัม)

แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย (50กรัม)

แป้งสาลี 1/2 ถ้วย (45 กรัม)

มันหวานญี่ปุ่นเนื้อสุกยี่แล้ว 1 ถ้วย (150กรัม)

เกลือ 5 กรัม

พริกไทย 1-2 ช้อนชา

น้ำปลาดี 12 กรัม

ใบกระเพราทอด

1. นวดแป้งกับสองชนิด มันหวานเนื้อสุก มันญี่ปุ่นหั่นเส้น และกะทิลงไปคนให้เข้ากัน ใส่ปู และเครื่องปรุงรสลงไป คลุกอย่าให้เนื้อปูแตกเยอะ ไว้รอทอด
2. กระทะใส่ น้ำมันมาก ๆ ไฟปานกลาง พอน้ำมันเริ่มร้อน ปั้นทอดมันลงทอดในน้ำมันจนเหลืองทั่วทั้งดุ้น ทานกับน้ำจิ้ม และใบกระเพราทอด