



Melezatkan!



Ayam Jagung Saus Jamur

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gr ayam giling
- 100 gr jagung manis sisir halus
- 1 buah wortel potong dadu kecil
- 1 sdt merica
- 1 sdm saus inggris
- 1/2 sdt garam
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky](#)
- 10 sdm air es
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Saus:

- 1 sdm margarine
- 1/2 buah bawang bombay iris tipis
- 3 siung bawang putih haluskan
- 300 ml air
- [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1 sdm susu kental manis
- 50 gr jamur kancing iris tipis
- Merica, garam secukupnya
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1 sdt Maizena larutkan dengan 50 ml air

CARA MEMBUAT

1. Campur ayam giling dan semua bahan hingga halus dan rata.
2. Bungkus adonan ayam dalam alumunium foil lalu kukus selama 30 menit. Kemudian potong adonan dengan ukuran 2 cm.



Melezatkan!

3 langkah mudah Extra Crispylicious:

- a. Gulingkan potongan ayam ke adonan kering, remas-remas,,
 - b. Celupkan potongan ayam kedalam adonan basah,
 - c. Gulingkan ke dalam adonan kering, remas-remas10x, ketuk-ketuk.
4. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan ayam. Gunakan minyak panas (160C) hingga matang atau berwarna kuning keemasan.
 5. Saus: panaskan margarine lalu tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan semua bahan dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam,aduk rata hingga mengental. Sajikan ayam bersama dengan Saus Jamur.