



Melezatkan!



Ayam Keju Renyah

DESKRIPSI

763

BAHAN-BAHAN

- 300 gr ayam fillet, iris tipis melebar
- 75 gr keju parmesan parut
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Hot & Spicy 225 gr
- Air es, secukupnya
- Minyak untuk menggoreng secukupnya
- 100 gr keju cheddar, potong-potong
- 150 ml susu cair/krim kental

CARA MEMBUAT

1. Siapkan mangkuk, pecahkan telur dan campur dengan cooking cream.
2. Tambahkan sedikit garam dan merica, kocok.
3. Masukkan ayam fillet ke dalam kocokkan telur, sisihkan.
4. Campurkan keju parut dengan baking soda, aduk rata. Tambahkan bawang putih bubuk.
5. Nyalakan api kompor sedang, siapkan wajan datar dan beri minyak goreng.
6. Ambil satu fillet ayam, gulingkan ke dalam campuran tepung keju, sambil tekan-tekan supaya menempel.
7. Masukkan dalam minyak goreng, hindari mengisi wajan terlalu penuh. Beri jarak setiap ayam. Jangan terlalu sering membolak-balik waktu menggoreng, biarkan satu sisi warna kecokelatan dan balik sekali saja. Angkat ketika sisi lainnya sudah berwarna kecokelatan.
8. Remahan dari tepung dan keju akan mengapung di minyak goreng, angkat ketika remahan ini berwarna kecokelatan, tiriskan dengan tissue dapur.
9. Hasil dari remahan bisa digunakan menjadi kremesan ayam goreng.