



Bakso Ayam

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Fillet Dada Ayam
- 50 gram Tepung Tapioka atau Kanji
- 20 gram Garam
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 3 butir Putih Telur
- 150 ml Air dengan es batu
- 1/2 sdt Merica Bubuk
- 1 sdt Gula Pasir
- 1 sdm Minyak Wijen
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

- Blender fillet ayam, putih telur, garam, gula, dan Sasa Bubuk MSG hingga halus.
- Masukkan tepung tapioka, minyak wijen, air dan es batu sedikit demi sedikit.
- Blender hingga kental dan halus.
- Siapkan air dalam panci, biarkan hingga mendidih.
- Cetak adonan bakso dan masukkan ke dalam air tersebut.
- Masak hingga matang atau hingga bakso terapung.
- Angkat dan tiriskan. Lakukan hingga adonan habis.
- Sajikan bakso yang sudah di rebus. Kamu bisa kreasikan bakso itu sesuai selera kamu.