



---

## Chicken Katsu-don

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- 100 gr ayam fillet, tipiskan
- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- Telur
- Tepung roti
- Bawang putih
- Jeruk nipis

### CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih ayam.
2. Potong ayam menjadi beberapa bagian.
3. Haluskan bawang putih campurkan aduk rata, tambahkan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam dan perasan jeruk nipis, aduk rata. Diamkan 20 menit.
4. Siapkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original kering dan gulingkan ayam ke tepung sampai rata.
5. Kemudian celupkan ke dalam kocokan telur, gulingkan lagi ke tepung roti, sisihkan.
6. Diamkan 5 menit agar bumbu meresap.
7. Panaskan minyak di penggorengan, goreng hingga berwarna kecoklatan.
8. Angkat dan tiriskan