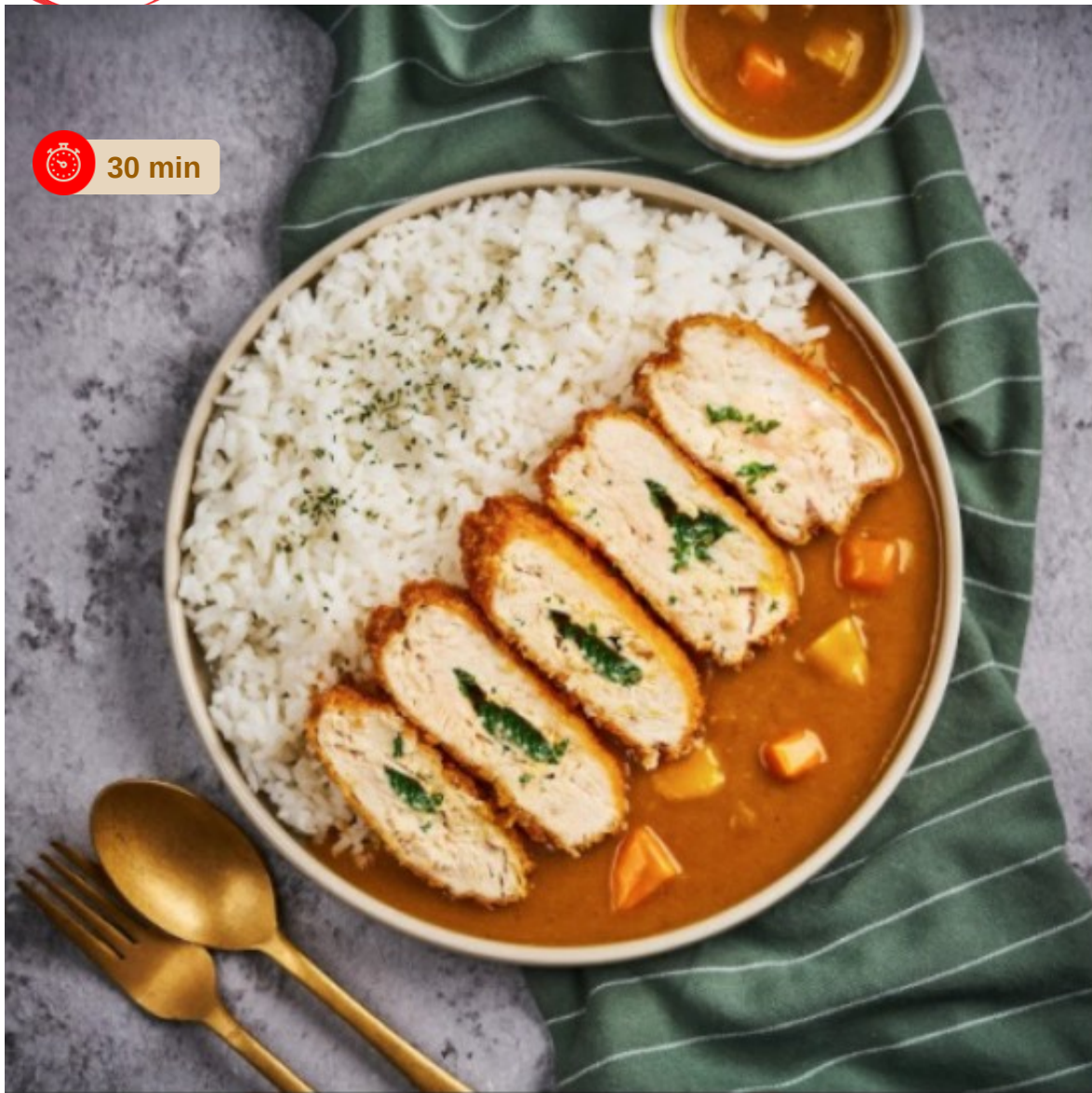




Chicken Kiev Katsu Curry

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1/2 cangkir mentega lembut
- 2 sdm cincangan peterseli
- 1 siung bawang putih besar dihaluskan
- 2 sdm air lemon
- 4 bagian dada ayam tanpa tulang
- 1 saset [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 1 butir telur kocok sebentar
- 1/2 cangkir tepung roti
- Minyak sayur untuk menggoreng
- Garam dan lada secukupnya
- 1 sdm bubuk kari
- 1 saset [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- 3 buah kentang ukuran sedang
- Garam
- Lada
- Gula
- Merica

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Campur 1/2 cangkir mentega yang sudah di lembutkan dengan peterseli dan bawang putih. Tambahkan lemon juice sedikit demi sedikit. Aduk hingga rata dan dinginkan sampai cukup untuk dibentuk.
2. Ambil 1 sendok makan mentega yang sudah dicampur dan bentuk kotak. Bagi sisanya seperempat dan bentuk menjadi gulungan memanjang. Bekukan selama 1 jam.
3. Ratakan dada ayam, letakan gulungan mentega pada setiap dada ayam lalu gulung-gulung.
4. Selipkan mentega pada setiap tepi dada ayam hingga benar-benar tertutup mentega. Tekan tepinya dengan tusuk gigi.
5. Gulung dada ayam dalam adonan basah Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, lalu masukan dalam kocokan telur lalu gulung dalam tepung roti.
6. Panaskan minyak dalam wajan, goreng dada ayam sampai berwarna coklat 8-10 menit. Tiriskan.
7. Tambahkan air secukupnya dan masukan bubuk kari dan kentang. Tambahkan Sasa Kaldu Rasa Ayam, merica, gula, dan garam secukupnya.
8. Tambahkan tepung jagung dan masak hingga matang. Sajikan bersama ayam kiev yang sudah digoreng dan nasi panas.