



Melezatkan!



30 min



## Chicken Wraps Veggie With Mayo

### DESKRIPSI

762

### BAHAN-BAHAN

- Sasa Bumbu Ekstrak Ayam
- 1/2 buah bawang bombay, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 buah cabe merah, cincang halus
- 1 buah jeruk nipis, merica, gula, garam secukupnya
- 1/2 buah paprika

### CARA MEMBUAT

1. Rebus sawi hijau dan sawi putih secara terpisah, tiriskan dan sisihkan.
2. Rebus ayam fillet, bawang putih dan Sasa Kaldu Pelezat Serbaguna Rasa Ayam hingga ayam matang, angkat dan suir-suir.
3. Panaskan margarine lalu tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukan suiran ayam, paprika aduk rata, angkat lalu tambahkan mayonnaise, jeruk nipis, gula, garam dan merica. Aduk rata, sisihkan.
4. Siapkan selembar sawi hijau lalu tambahkan sawi putih diatasnya, ratakan lalu beri 1 sdm adonan ayam mayonnaise, gulung hingga padat, potong dan sajikan.