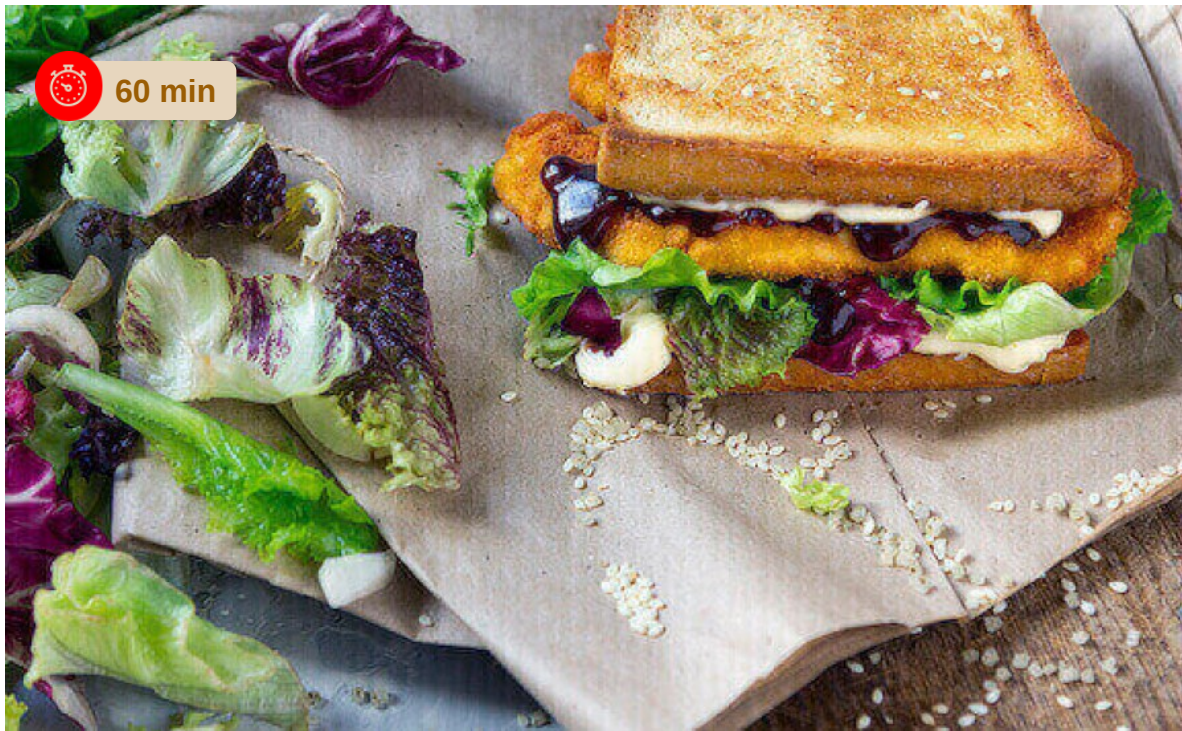




Grilled Katsu Sando

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

BAHAN CHICKEN KATSU:

- 100 gram Dada Ayam Fillet
- 1 siung Bawang Putih, haluskan
- 1 ruas Jahe, haluskan
- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Bermineral secukupnya
- Lada Hitam secukupnya
- 2 potong Roti Gandum
- 2 sdm Saus Teriyaki
- 2 lembar Selada
- Minyak Goreng secukupnya
- Garam secukupnya

BAHAN SALAD ASIAN COLESLAW:

- 25 gram Kol, iris tipis
- 25 gram Wortel, iris tipis
- 10 gram Bawang Bombay Merah, iris tipis
- 1 sdm Mayonnaise
- 1/2 siung Bawang Putih, parut
- 1/4 sdt Jahe, parut
- Kecap Asin Jepang
- 1/4 sdt Minyak Wijen
- Perasan Jeruk Nipis/Lemon secukupnya

CARA MEMBUAT

CARA MEMBUAT CHICKEN KATSU:



Melezatkan!

1. Marinasi dada ayam filet dengan jahe dan bawang putin yang sudah dihaluskan selama 15 menit.
2. Bumbui dengan garam dan lada hitam.
3. Masukkan ayam ke dalam Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Bermineral. Ratakan di kedua sisi. Lalu masukkan ayam ke adonan telur.
4. Balur dengan tepung roti panko di kedua sisi, tekan hingga tepung roti menempel rata ke ayam.
5. Panaskan minyak dengan api sedang.
6. Goreng ayam katsu di kedua sisi hingga matang dan kecoklatan, atau gunakan air fryer.
7. Gunakan tissue untuk menyerap sisa minyak di makanan

CARA MEMBUAT SALAD ASIAN COLESLAW:

- Campur semua bahan menjadi satu, dan bumbui sesuai selera dengan garam dan lada hitam.
- Aduk hingga rata.

CARA MENYUSUN:

1. Letakkan selada di atas roti gandum, diikuti dengan ayam katsu.
2. Beri saus teriyaki di atas ayam katsu, lalu tutup dengan roti gandum.
3. Panggang kedua sisi hingga kecoklatan.