



Melezatkan!



50 min



Mexican Chicken Waffle

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

Bahan Waffle:

- 250 gr [Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Pisang Goreng Vanilla](#)
- 2 butir telur
- 200 ml susu cair
- 120 ml minyak
- 150 gr yoghurt

Topping:

- 1 buah alpukat, lumatkan
- 4 lembar smoked beef
- 10 potong ayam karage, goreng
- 100 gr mayones
- 100 gr [Sasa Saus Sambal](#)
- Perasan jeruk lemon
- Garam dan lada, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Buat waffle terlebih dahulu. Campur Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Pisang Goreng Vanilla dengan telur dan susu cair, aduk rata. Tambahkan minyak dan yoghurt, aduk rata. Diamkan 15-30 menit.
2. Panaskan cetakan waffle dengan api kecil hingga panas, tuang adonan, dan masak. Balik, masak hingga kedua sisi matang, angkat.
3. Hancurkan alpukat lalu beri perasan jeruk lemon, sedikit garam, dan lada.
4. Ambil waffle, oles dengan alpukat yang telah diolah tadi, tambahkan daging asap dan ayam karaage. Beri mayones dan saus sambal. Mexican Chicken Waffle siap disajikan.