

 45 min



Smoked Chicken Roll Nori

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 10 lembar smoked chicken
- 10 lembar nori
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky 225 gr
- Minyak, secukupnya
- Air es, secukupnya

Bahan Ragout:

- 2 sdm margarin
- 1/2 butir bawang bombay cincang halus
- 2 siung bawang putih, geprek dan cincang halus
- 3 sdm Sasa Tepung Bakwan Spesial
- 2 buah wortel, potong dadu kecil, rebus sebentar
- 3 buah buncis, iris tipis, rebus sebentar
- 350 ml air
- Garam, merica bubuk dan gula pasir secukupnya
- 1 batang daun bawang, iris-iris
- 150 gr ayam giling

Pelengkap:

- Mayonnaise, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Ragout: Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan ayam giling dan Sasa Tepung Bakwan Spesial aduk hingga berbulir-bulir. Tuang air sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga licin. Tambahkan ayam, wortel dan buncis. Bumbui dengan garam, merica bubuk dan gula pasir



Melezatkan!

- Masak hingga mengental, air menyusut dan meletup-letup. Masukkan daun bawang, aduk rata.
2. Ambil satu lembar smoked chicken dan letakan 1 lembar nori di atasnya, isi ragout didalamnya, lalu gulung.
 3. Buat larutan 5 sdm Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky dengan air es, aduk rata hingga halus, sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
3 langkah mudah extra crispylicious:
 - a. Gulingkan gulungan ayam ke adonan kering, remas-remas,
 - b. Celupkan gulungan ayam kedalam adonan basah,
 - c. Gulingkan ke dalam adonan kering, remas-remas 10x, ketuk-ketuk.
 4. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan ayam.
Gunakan minyak panas hingga matang atau berwarna kuning keemasan.
 5. Sajikan dengan mayonaise.