



Siomay Ayam

Bahan-bahan

- 250 gr dada ayam, potong dadu
- 1 sdm Maggi Saus Tiram
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm gula pasir
- 0.5 sdt merica
- 4 siung bawang putih, cincang
- 75 gr tepung sagu
- 1 buah telur
- 12 lembar kulit pangsit tipis bulat
- 50 gr wortel, parut

Cara Membuat

1. Masukkan es batu, dada ayam, minyak wijen, gula pasir, lada hitam, bawang putih, telur, Maggi Magic Lezat Ayam, dan Maggi Saus Tiram ke dalam blender. Haluskan.
2. Tuang campuran adonan ke dalam mangkuk besar, kemudian tambahkan tepung sagu. Aduk rata.
3. Ambil 1 sdm adonan, lalu letakkan di bagian tengah kulit pangsit. Kemudian bentuk seperti cup, dan berikan parutan wortel di atasnya.
4. Kukus selama 15 menit hingga matang. Sajikan dengan sambal bangkok atau saus favorit.

Nutrisi

Karbohidrat	16.88 g
Energi	142.62 kcal
Lemak	4.17 g
Protein	8.96 g

35 Menit

6 Porsi