



Sempol Ayam

Bahan-bahan

- 300 gr ayam fillet
- 1 butir telur
- 5 buah Maggi Blok Rasa Ayam
- 0.5 sdt merica
- 100 gr sagu tani
- 25 gr terigu
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 1 buah wortel kecil, cincang halus
- 1 L air + Tusuk sate
- 1 butir telur
- 1 sdm tepung beras
- 25 ml air
- 27 gr minyak goreng
- 2 sdm saus cabe + 5 sdm air, dicairkan

Cara Membuat

1. Giling ayam sampai halus, masukkan telur, Maggi Blok Rasa Ayam, merica, tepung sagu dan terigu, giling lagi sampai rata, sisihkan dalam mangkok.
2. Masukkan daun bawang dan wortel, aduk rata.
3. Lumuri tangan dengan minyak goreng. Ambil adonan secukupnya, bentuk memanjang ditusuk sate/stick ice cream.
4. Didihkan air, rebus sempol hingga mengambang dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Panaskan minyak goreng, celupkan sempol ke bahan lapisan, lalu goreng hingga berwarna coklat keemasan.
6. Sajikan dengan saus sambal yang dicairkan.

Nutrisi

Karbohidrat	20.18 g
Energi	196.42 kcal
Lemak	7.75 g
Protein	10.17 g

40 Menit

6 Porsi