



Roti Lapis Tempe Ayam

Bahan-bahan

- 200 gr dada ayam fillet
- 1 siung bawang putih
- 1 buah putih telur
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdm minyak goreng
- 4 pasang roti tawar kotak
- 4 lembar selada
- 4 lembar keju slice
- 2 buah tomat
- 1 sdm saus tomat secukupnya
- 1 gr saus sambal secukupnya
- 1 sdm Maggi Saus Tiram
- 150 gr tempe, kukus terpisah selama 10 menit

Cara Membuat

1. Masukkan tempe yang sudah dikukus ke dalam blender, bersama dengan ayam, bawang putih, putih telur, Maggi Saus Tiram. Haluskan.
2. Tuang adonan patty tersebut ke dalam mangkuk, kemudian tambahkan tepung terigu. Aduk rata, bentuk bola, kemudian pipihkan.
3. Panaskan minyak goreng di wajan datar anti lengket, masukkan patty. Masak tiap sisi selama 5 menit dengan api sedang.
4. Susun patty yang sudah matang, potongan tomat, selada, dan keju slice di antara 2 lembar roti tawar. Potong roti lapis bentuk segitiga supaya lebih menarik
5. Berikan saus tomat atau saus sambal sesuai selera.

Nutrisi

Karbohidrat	100.63 g
Energi	738.32 kcal
Lemak	15.54 g
Protein	51.38 g

🕒 22 Menit

⊕ 2 Porsi