



Kreasi Masak Pintar #MaggixYummy: Ayam Gulung Wortel Keju

Bahan-bahan

- 400 gr dada ayam fillet
- 1 sdm Maggi Seasoning Cair
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 0.5 sdt merica
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 2 buah wortel, potong memanjang
- 1 batang daun bawang, ambil bagian putihnya saja, belah dua
- 4 lembar keju cheddar slice

Cara Membuat

1. Iris dada ayam melintang tipis, lalu sisihkan.
2. Campurkan bawang putih, merica, Maggi Seasoning Cair, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Masukkan ayam, wortel, dan daun bawang, lalu marinasi selama 15 menit.
3. Ambil sepotong ayam, lalu beri keju di atasnya, tambahkan wortel dan daun bawang, gulung lalu ikat dengan benang kasur atau tusuk gigi.
4. Goreng gulungan ayam di atas wajan anti lengket dengan api kecil. Masak hingga matang.
5. Lepaskan ikatannya, lalu potong dan sajikan.

Nutrisi

Karbohidrat	13.8 g
Energi	249.69 kcal
Lemak	4.45 g
Protein	37.15 g



2 Porsi