



## Ayam Popcorn Lada Garam

### Bahan-bahan

- 200 gr ayam filet, potong dadu
- 2 siung bawang putih, parut halus
- 0.5 sdt lada putih
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdm Tepung Maizena
- 150 gr tepung roti halus
- 1 buah telur ayam, kocok lepas
- 1 sdm minyak goreng segar
- 8 siung bawang putih, cincang halus (untuk bumbu tumis)
- 3 buah cabai merah keriting, cincang kasar (untuk bumbu tumis)
- 1 batang daun bawang, iris halus (untuk bumbu tumis)
- 0.5 sdt Maggi Magic Lezat Rasa Ayam (untuk bumbu tumis)
- 0.25 sdt lada putih (untuk bumbu tumis)

### Cara Membuat

1. Campur ayam dengan bawang putih parut, lada, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Aduk rata, diamkan selama 15 menit agar bumbu lebih meresap
2. Masukkan tepung maizena, aduk rata.
3. Masukkan potongan ayam satu per satu ke dalam telur, lalu ke tepung roti. Aduk sambil dipadatkan dan sisihkan.
4. Goreng ayam hingga berwarna cokelat muda. Angkat dan tiriskan
5. Panaskan 2 sdm minyak goreng segar dengan api sedang.
6. Tumis cabai dan daun bawang hingga matang, tapi tidak terlalu kering.
7. Masukkan bawang putih, sambil kecilkan api. Aduk terus hingga bawang putih berwarna kecokelatan. Matikan api.
8. Masukkan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam dan lada, sambil tetap diaduk.
9. Masukkan ayam yang sudah digoreng, aduk sebentar, lalu sajikan.

### Nutrisi

Karbohidrat	31.18 g
Energi	259.28 kcal
Lemak	7.64 g
Protein	15.39 g

35 Menit

4 Porsi