Ayam Katsu Geprek Sambal Bawang

Bahan-bahan

- 1 porsi dada ayam dibelah 2 pipih
- 100 gr Tepung terigu
- 100 gr Tepung roti
- 1 buah telur ayam, kocok lepas
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdm kecap asin
- 1 buah jeruk nipis, peras
- 0.5 sdt lada putih
- 2 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 7 buah cabai keriting
- 0.5 sdt gula

Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan perasan jeruk nipis, kecap asin, lada putih, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, biarkan selama 1 jam.

2. Balurkan ayam dengan tepung terigu, lalu celupkan ke dalam kocokan telur. Setelah itu, lumuri dengan tepung roti sambil dipadatkan, sisihkan

3. Goreng ayam dengan api sedang, sampai berwarna cokelat emas.

4. Untuk sambal bawang, tumis utuh bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit merah.

5. Setelah itu, ulek kasar sambil dicampur gula dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam.

6. Untuk penyajian. iris besar ayam yang sudah digoreng, tuangkan sambal bawang sambil ditekan pelan agar sambal meresap.

Nutrisi

Karbohidrat	102.52 g
Energi	555.15 kcal
Lemak	8.87 g
Protein	23.47 g

30 Menit

2 Porsi