



## Stik Nasi Ayam Keju

### Bahan-bahan

- 120 gr keju cheddar
- 200 gr nasi
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 2 sdm Rumput laut, rumput laut, mentah
- 0.5 sdt merica
- 400 gr dada ayam fillet
- 250 gr tepung panir
- 2 buah telur, kocok lepas
- 250 ml minyak goreng segar untuk menggoreng

### Cara Membuat

1. Campurkan nasi dengan rumput laut dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, aduk merata kemudian sisihkan.
2. Pipihkan dada ayam menggunakan ulekan dan dialasi plastik bening. pipihkan hingga melebar. Bumbui dengan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam dan merica, ratakan.
3. Tusuk keju dengan tusuk sate, kemudian, bungkus dengan campuran nasi dengan bantuan plastik bening.
4. Lapsi kembali gulungan keju dan nasi dengan ayam, bungkus dengan plastik, lalu simpan dalam lemari es hingga 15 menit agar lebih set/kokoh.
5. balur dengan tepung terigu, telur dan tepung panir. Goreng dalam minyak panas hingga kecoklatan, dan tiriskan.
6. Sajikan dengan saus dan mayonaise.

#### Nutrisi

Karbohidrat	42.17 g
Energi	712.39 kcal
Lemak	51 g
Protein	23.84 g

🕒 30 Menit

⊕ 6 Porsi