



Perkedel Kentang Keju

Bahan-bahan

- 39 gr minyak untuk menggoreng
- 500 gr kentang, kupas potong memanjang
- 1 sdm minyak goreng segar untuk menumis
- 4 siung bawang merah, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 150 gr ayam cincang
- 1 cangkir Kuning telur
- 2 batang bawang daun, iris halus
- 1 batang seledri, iris
- 100 gr wortel 4-5 porsi
- 1 sdm Maggi Magic Lezat Rasa Ayam
- 1 sdt merica
- 200 gr keju cheddar, potong dadu
- 1 buah putih telur untuk bahan pelapis

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, kemudian goreng kentang hingga kecoklatan. tiriskan.
2. Panaskan minyak untuk menumis, kemudian tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, kemudian masukkan ayam cincang. Masak hingga ayam berubah warna.
3. Masukkan merica dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Aduk merata.
4. Haluskan kentang dengan ulegan atau food processor hingga halus, kemudian masukkan tumisan ayam, bawang daun, seledri dan kuning telur. Aduk hingga merata.
5. ambil 1 sendok makan penuh kentang, lalu masukkan potongan keju di dalamnya kemudian bentuk bulat pipih.
6. Celup perkedel ke dalam putih telur kemudian goreng dalam minyak panas hingga kecoklatan. Tiriskan dan sajikan.

Nutrisi

Karbohidrat	13.05 g
Energi	275.88 kcal
Lemak	19.17 g
Protein	13.16 g

🕒 30 Menit

⊕ 10 Porsi