



## Resep Seblak Ayam

### Bahan-bahan

- 200 gr ayam filet, potong dadu
- 2 buah telur
- 350 ml air
- 50 gr kerupuk bawang mentah
- 1 lembar mie telur
- 1 sdm Kecap manis
- 1 sdm Maggi Magic Lezat Ayam
- 2 batang daun bawang
- 4 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 4 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 1 cm kencur, untuk bumbu halus
- 6 buah cabai keriting, untuk bumbu halus
- 3 buah cabai merah, bumbu halus
- 50 ml minyak goreng segar untuk bahan bumbu balado

### Cara Membuat

1. Haluskan semua bahan bumbu halus menggunakan blender bumbu. Panaskan teflon, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan potongan ayam, kemudian masak hingga ayam berubah warna. Masukkan telur lalu orak-arik.
3. Masukkan air, masak hingga mendidih lalu masukkan kerupuk mentah dan mie telur. Masak hingga mie setengah matang.
4. Tambahkan kecap manis dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Aduk merata.
5. Tambahkan batagor kering dan daun bawang, aduk sebentar lalu sajikan.

#### Nutrisi

Karbohidrat	16.73 g
Energi	354.01 kcal
Lemak	23.66 g
Protein	18.63 g

🕒 20 Menit

⊕ 3 Porsi