



Ayam Galantine Telur Dadar

Bahan-bahan

- 300 gr dada ayam filet (untuk Ayam Galantine)
- 3 sdm susu cair (untuk Ayam Galantine)
- 5 sdm tepung roti (untuk Ayam Galantine)
- 1 porsi telur ayam (untuk Ayam Galantine)
- 1.5 sdm bawang merah goreng (untuk Ayam Galantine)
- 1 sdm bawang putih goreng (untuk Ayam Galantine)
- 0.5 sdt merica (untuk Ayam Galantine)
- 0.25 sdt pala bubuk (untuk Ayam Galantine)
- 3 sachet Maggi Blok Rasa Ayam (untuk Ayam Galantine)
- 2 sdm kecap manis (untuk Ayam Galantine)
- 2 butir telur ayam, kocok lepas (untuk kulit telur dadar)
- 1 siung bawang putih (untuk saus)
- 40 gr bawang bombay, cincang (untuk saus)
- 1 sdm saus tiram (untuk saus)
- 1 sdm kecap manis (untuk saus)
- 1 sdm saus tomat (untuk saus)
- 50 gr jamur kancing, iris (untuk saus)
- 1 buah Maggi Blok Rasa Ayam (untuk saus)
- 0.25 sdt merica (untuk saus)
- 200 ml air sisa kukusan ayam (untuk saus)
- 1 sdm maizena, larutkan dengan
- 100 gr wortel rebus (untuk pelengkap)
- 100 gr buncis rebus (untuk pelengkap)
- 100 gr kembang kol rebus (untuk pelengkap)
- 200 gr kentang goreng (untuk pelengkap)

Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan ayam dalam food processor lalu aduk hingga rata. Setelah letakkan di atas telur yang sudah didadar, gulung dan kukus hingga matang.
2. Setelah ayam matang, tiriskan, kemudian potong-potong.
3. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga layu dan harum. Aduk rata hingga berwarna kecoklatan.
4. Masukkan sisa air rebusan ayam, saus tiram, saus tomat dan jamur, serta gula dan Maggi Blok Rasa Ayam lalu masak hingga mendidih. Setelah mendidih, masukkan larutan maizena, aduk dan masak hingga mengental.
5. Sajikan ayam galantine dengan wortel, buncis, bunga kol dan kentang goreng lalu siram dengan saus.

Nutrisi

30 Menit

Karbohidrat	51.77 g
Energi	372.54 kcal
Lemak	6.56 g
Protein	29.29 g

3 Porsi