

Supermi Ayam Aroma

Supermi dengan topping ayam aroma ini bisa jadi pilihan menu makan siang yang enak di akhir pekan bersama keluarga nih!

Waktu Penyiapan: 20 Menit

Waktu Masak: 20 Menit

Bahan:

- 250 gram daging Ayam bagian dada, iris dadu, rendam dengan sedikit garam dan merica
- 1 batang daun bawang, ambil bagian putihnya, iris halus
- 3 bawang putih, cincang kasar

Adonan Pencelup:

- 80 gram tepung maizena
- 2 sendok makan tepung terigu
- 1 siung bawang putih, haluskan
- ¼ sendok teh merica halus
- 100 ml air
- 1/8 sendok teh gula pasir

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, celup potongan ayam ke adonan tepung satu persatu
2. Goreng hingga lapisan tepung kering
3. Tumis bawang putih hingga harum dan agak kecoklatan kemudian masukan irisan daun bawang
4. Masukan ayam yang sudah digoreng kedalam tumisan, aduk rata
5. Beri garam dan merica secukupnya, aduk sebentar, kemudian angkat.
6. Sajikan dengan **Supermi EXTRA Goreng Rasa Ayam Pangsit**

Related Hacks: *Hacks #3 - Mengupas Bawang Tanpa Pisau*