



Kebab Ayam Frozen



superadmin

Kebab Ayam Frozen menyajikan ayam berbumbu rempah dengan aroma panggang yang juicy. Perpaduan rasa pedas manis dan gurih membuatnya lezat, praktis dinikmati sebagai camilan maupun bekal.

Bahan-Bahan

👤 10-12 PCS

Bahan lainnya

- 1 sdm - mentega
- 1 sdm - minyak
- 1-2 buah - bawang bombai
- 1/8 sdt - garam
- 1/8 sdt - merica

Bahan marinasi ayam

- 500 gr - paha ayam filet
- 1 sdt - perasan jeruk nipis
- 2 sdm - plain yogurt
- 2 sdt - kari bubuk
- 1 sdt - oregano kering
- ¼ sdt - pala bubuk (opsional)
- 1 sdt - paprika bubuk (opsional)
- 3 siung - bawang putih
- ½ sdm - jahe
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir

Pelengkap

- - mayones
- - saus sambal (opsional)
- - saus tomat
- - keju mozzarella, parut
- - kulit kebab
- - iceberg lettuce
- - tomat ceri

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan bawang putih parut, jahe parut, perasan jeruk nipis, yogurt, oregano kering, kari bubuk, paprika bubuk, pala bubuk, kaldu ayam bubuk, garam dan gula pasir, aduk rata. Diamkan selama 10-15 menit
2. Iris besar bawang bombai kemudian panaskan sedikit minyak dan mentega. Masukkan bawang bombai, garam dan merica, tumis hingga wangi dan kecokelatan, sisihkan
3. Masak ayam hingga matang kemudian potong-potong dan pindahkan kembali ke dalam wajan
4. Masukkan tumisan bawang bombai, masak di api besar hingga meresap kemudian torch. Sisihkan dan biarkan dingin
5. Siapkan kulit kebab, susun tumisan ayam, keju mozzarella parut, mayones, saus sambal dan saus tomat kemudian gulung
6. Simpan kebab ke dalam wadah tertutup kemudian bekukan
7. Panaskan margarin, panggang kebab di api kecil hingga matang dan kecokelatan
8. Kebab ayam siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/37-kebab-ayam-frozen>