



Chicken Tsukune



superadmin

Chicken Tsukune menyajikan bola ayam yang juicy dan wangi, dibuat dengan campuran ayam giling dan bumbu aromatik. Rasa manis gurihnya cocok disajikan sebagai camilan atau lauk pendamping.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan

- 300 gr - paha ayam giling
- 1 cm - jahe
- 2 siung - bawang putih
- ½ butir - telur, kocok
- 50 gr - wortel
- ¼ buah - bawang bombai
- 2 sdm - tepung roti putih
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- ½ sdm - gula pasir
- 1/8 sdt - merica
- - saus teriyaki

Pelengkap

- - nasi putih
- - wijen panggang

Langkah-Langkah

1. Potong kotak bawang bombai
2. Di dalam mangkuk, masukkan paha ayam giling, bawang putih parut, jahe parut, wortel parut, bawang bombai, telur, tepung roti, garam, kaldu jamur, gula pasir dan merica, aduk rata
3. Panaskan sedikit minyak, masukkan adonan yang dibentuk bulat dengan scoop ice cream ke dalam wajan kemudian pipihkan sedikit, masak hingga kecokelatan
4. Masukkan saus teriyaki dan sedikit air. Tutup dan masak hingga meresap
5. Chicken tsukune siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/78-chicken-tsukune>