



Chicken Nugget Homemade



superadmin

Meski Homemade, Chicken Nugget ini gak kalah premium! Daging ayamnya sangat berasa dan juga wangi. Teksturnya membal, juicy, dan tidak seret sama sekali.

Bahan-Bahan

👤 30 PCS

Bahan adonan nugget

- 300 gr - paha ayam filet, potong
- 150 gr - dada ayam filet, potong
- 2 lembar / 40 gr - roti tawar
- 50 ml - susu
- 1 sdt - garam
- 1 sdm - gula pasir
- 2½ sdt - kaldu ayam bubuk
- ¼ sdt - merica
- ¼ sdt - pala bubuk
- 8 cm - batang seledri
- 2 siung - bawang putih, cincang
- 1 butir - telur
- 1 sdm - tepung sagu
- 1 sdt - baking powder

Bahan minyak bawang

- 3 sdm - minyak
- 4 siung - bawang merah, iris

Bahan pelapis basah

- 5 sdm - tepung terigu protein sedang
- ¼ sdt - garam
- ⅛ sdt - merica
- 1 butir - telur
- 60 ml - air

Bahan pelapis kering

- 40 gr - tepung terigu
- 40 gr - bubble crumb
- 50 gr - tepung roti putih

Pelengkap

- - saus sambal

Langkah-Langkah

1. Untuk minyak bawang, panaskan minyak kemudian tumis bawang merah dengan api sedang hingga kecokelatan. Sisihkan dan biarkan hingga tidak terlalu panas
2. Buang pinggir roti tawar lalu suwir-suwir dan siram dengan susu
3. Iris halus batang seledri
4. Siapkan food processor, masukkan paha ayam filet, dada ayam filet, garam, gula pasir, kaldu ayam bubuk, merica, pala bubuk, batang seledri, bawang putih dan minyak bawang merah. Haluskan hingga lengket
5. Masukkan roti, telur, tepung sagu dan baking powder, haluskan kembali hingga rata
6. Masukkan sebagian adonan nugget ke dalam plastik segitiga, semprotkan adonan di atas panci kukusan yang sudah dioles minyak dan diberi alas baking paper
7. Kukus selama 15 menit, angkat dan biarkan dingin
8. Untuk pelapis basah, siapkan mangkuk lalu masukkan tepung terigu, garam, merica, telur dan air, aduk rata
9. Ambil adonan nugget mentah, balurkan ke dalam tepung terigu sambil dibentuk kemudian celupkan ke adonan pelapis basah. Terakhir balurkan dengan bubble crumb
10. Untuk nugget yang sudah dikukus, celupkan nugget ke tepung kering lalu ke adonan pelapis basah kemudian balurkan dengan tepung roti
11. Goreng nugget dengan minyak panas menggunakan api sedang hingga kuning kecokelatan, tiriskan
12. Chicken nugget siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/86-chicken-nugget-homemade>