



Chicken Cordon Bleu

Bilik » Dapur | Ahad, 9 Oktober 2011 13:45

Penulis : Rianfita Ria S.

Bahan Utama

- # 2 dada ayam, tanpa kulit.
- # 2 lembar irisan roast beef (daging sapi panggang).
- # 2 sdt mustard.
- # Garam dan merica secukupnya.

Bahan Kulit

- # Tepung terigu (plain flour).
- # Tepung roti (bread crumbs).
- # 1 butir telur kocok.

Cara Membuat

Belah dada ayam secara horisontal (melebar), tapi jangan sampai terpotong. Buka di tengah, lumuri dengan mustard, garam, dan merica.

Letakkan roast beef di tengah2 dada ayam, tutup kembali. Bila perlu, tusuk dengan tusuk gigi agar tidak terbuka. Taruh di kulkas selama 30 menit.

Labur dada ayam dengan tepung terigu, lalu celupkan dalam telur kocok. Setelah itu labur dengan tepung roti sampai seluruh permukaan dada ayam terlapisi.

Goreng dengan api kecil dulu. Setelah 3/4 matang, besarkan api. Jangan lupa buang tusuk gigi setelah menggoreng, sebelum menghidangkan.

Sajikan dengan saus tomat atau sambal.

Selamat mencoba.