

RESEP



TUTTI FRUTTI

APA YANG DIPERLUKAN?

- 2,5 kilo kentang Aviko
- 5 fillet ayam
- 20 gram mentega
- 500 gram tutti frutti
- 4 sm selai aprikot
- 100 gram biji mete
- 2 daun bawang, dipotong
- 1 cabe merah, diiris
- 1 st bubuk paprika
- 1 st biji jintan hitam
- 1 st garam laut
- 1 st peterseli yang sudah dikeringkan

CARA MEMBUATNYA

Potong fillet ayam dalam bentuk strip dan rendam Tutti frutti dalam air panas. Panaskan 20 gram mentega dalam panci dadar dan tunggu sampai busanya hilang. Masukkan strip-strip ayam ke dalamnya, goreng hingga seluruhnya berwarna coklat keemasan lalu tambahkan campuran rempah-rempah untuk memberikan rasa;

Ambil ayam dari panci dan jaga agar tetap panas. Gunakan panci dadar yang sama

untuk memanaskan Tutti frutti. Tambahkan selai aprikot dan kalau perlu sedikit air dan buatlah saus yang lembut. Goreng kentangnya selama 3,5 menit dalam suhu 170°C hingga berwarna coklat keemasan dan renyah.

Taruh kentang goreng dalam sebuah mangkuk besar atau baki dan sebarkan strip ayam serta Tutti frutti di atasnya. Hiasi dengan daun bawang, cabe merah serta biji mete.