

Supermi Bakso Kukuruyuk

Sajikan sarapan yang spesial dengan kreasi Supermi kuah dengan bakso ayam kukuruyuk yang empuk dan renyah. Yuk dicoba!

Waktu Penyiapan: 15 Menit

Waktu Masak: 30 Menit

Bahan:

- 100 gram ayam giling
- 100 gram tepung sagu
- 50 gram udang kupas
- 1 butir putih telur
- 100 ml air es
- 1/2 sendok teh kaldu ayam & garam secukupnya
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1/8 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh bawang putih bubuk
- Daun ketumbar (cincang kasar)

Cara Membuat:

1. Masukkan semua bahan ke dalam food processor kecuali daun ketumbar, proses hingga lembut
2. Masukkan daun ketumbar, aduk rata
3. Cicipi rasa, dengan cara menggoreng sedikit adonan, jika bumbu sudah pas, siap untuk di goreng
4. Siapkan minyak di wajan penggorengan
5. Bentuk adonan bakso bulat kecil-kecil
6. Goreng ke dalam minyak dengan api kecil agar mengembang
7. Jika sudah mengapung, goreng sambil sering di aduk agar matang merata dan menjadi mengembang baksonya
8. Goreng hingga renyah luarnya
9. Sajikan dengan **Supermi Kaldu Ayam**

Related Hacks: *Hacks #4 - Cegah Minyak Berbau Tengik*