



Chicken Pot Pie

10 porsi



Bahan-bahan

Knorr Kentang Kering Serpih	200 gr	Knorr Saus Keju	120 gr
Susu bubuk	30 gr	Air	500 ml
Margarine	50 gr	Salad oil	30 ml
Knorr Bumbu Rasa Ayam	20 gr	Bawang bombay	80 gr
Air panas	1000 ml	Bawang putih	40 gr
Dada ayam	800 gr	Keju Mozarella	250 gr

Cara pembuatan

Membuat Mashed Potato

1. Panaskan air sampai mendidih.
2. Masukkan ke dalam mangkok yang telah diisi Knorr Kentang Kering Serpih, susu bubuk, margarine dan Knorr Bumbu Rasa Ayam.
3. Aduk hingga rata.

Membuat Chicken Cheese

1. Panaskan air dan masukkan Knorr Saus Keju lalu aduk sampai rata.
2. Panaskan minyak lalu masukkan bawang bombay dan bawang putih.
3. Masukkan dada ayam yang telah dipotong dadu.
4. Tumis sampai matang lalu masukkan Knorr Saus Keju.
5. Dinginkan.

Menyajikan Chicken Pot Pie

1. Susun mashed potato di dalam piring pyrex.
2. Tuang chicken cheese di atas mashed potato.
3. Masukkan mashed potato dengan menggunakan pipping bag.
4. Tabur keju di atasnya. Bakar hingga keju nya meleleh.
5. Siap untuk disajikan.