



RESEP BBQ CHICKEN SALAD

ALA *Bitte*

WWW.BITTEFOOD.COM

RESEP BBQ CHICKEN SALAD

ALA *Bitte*

Bahan untuk 2 porsi:

- Chicken Fillet Marinade Bitte Food rasa BBQ (1/2 pack)
- Selada
- Tomat/tomat cherry
- Jagung
- Timun
- Bawang bombay ungu (opsional)
- Alpukat (opsional)
- Black beans/kacang hitam/kacang tanah (opsional)
- Ranch salad dressing/mayonnaise
- Keju cheddar/mozzarella (opsional)
- Keripik tortilla/kentang (opsional)
- Jeruk nipis/lemon (opsional)



RESEP BBQ CHICKEN SALAD

ALA *Bitte*

Cara Masak:

1. Masak Chicken Fillet Marinade Bitte Food rasa BBQ dengan grill pan hingga matang seluruhnya lalu potong dengan ketebalan sesuai selera
2. Di mangkuk salad, gabungkan semua bahan salad dan potongan ayam BBQ
3. Tambahkan ranch salad dressing, keju parut, remukan keripik tortilla/kentang dan perasan jeruk nipis sesuai selera
4. BBQ Chicken Salad ala Bitte Food siap disajikan

