



RESEP CHICKEN STEAK & MASHED POTATO ALA *Bitte*

WWW.BITTEFOOD.COM

RESEP CHICKEN STEAK & MASHED POTATO ALA *Bitte*

Bahan untuk 2 porsi:

- Chicken Fillet Marinade Bitte Food rasa BBQ (1/2 pack)
- Kentang (2-3 buah)
- Bawang putih (iris halus)
- Lada hitam
- Garam
- Daun parsley (potong kecil)
- Mentega (20 gr)
- Susu full-cream (½ cup)
- Olive oil
- Wortel (Opsional, potong panjang)
- Kacang panjang (Opsional)
- Jamur (Opsional)
- Saus BBQ (Opsional)



RESEP CHICKEN STEAK & MASHED POTATO ALA *Bitte*

Cara masak:

1. Kupas kulit kentang lalu potong kotak-kotak dan rebus dengan air garam hingga empuk. Pindahkan ke mixing bowl lalu tumbuk hingga hancur sambil tambahkan mentega, susu, garam, lada hitam, bawang putih dan daun parsley secukupnya sampai tercapai rasa sesuai selera. Pindahkan ke piring saji
2. Panaskan olive oil dan bawang putih, lalu tambahkan wortel, kacang panjang, dan jamur. Masak beberapa menit lalu tambahkan ke piring saji
3. Masak Chicken Fillet Marinade Bitte Food rasa BBQ dengan grill pan hingga matang seluruhnya lalu tambahkan ke piring saji. Hias menggunakan saus BBQ dan daun parsley/rosemary. Chicken Steak and Mashed Potato ala Bitte Food siap disajikan

