



Melezatkan!



60 min

Ayam Balut Madu Ala Sasa

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr dada atau paha ayam fillet
- 1 Bungkus [Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky](#)
- Air dingin
- Minyak goreng

Bahan Coating:

- 60 gr mentega
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 2 sdm gula pasir
- 1 1/4 cup madu
- 1/2 sdt garam atau sesuai selera

CARA MEMBUAT

- Gulingkan ayam, pertama ke adonan kering, lalu ke adonan basah (Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky 6 sdm + 12 sdm air es), dan terakhir kembali masukkan ke adonan kering.
- Tekan dan remas 10x, ketuk-ketuk.
- Goreng ayam dalam minyak panas terendam sempurna.
- Tumis bawang putih dengan butter hingga harum masukan semua bahan lainnya, aduk rata.
- Masukan ayam kedalam campuran madu. Aduk hingga seluruh ayam terlumuri madu. angkat, sajikan panas..