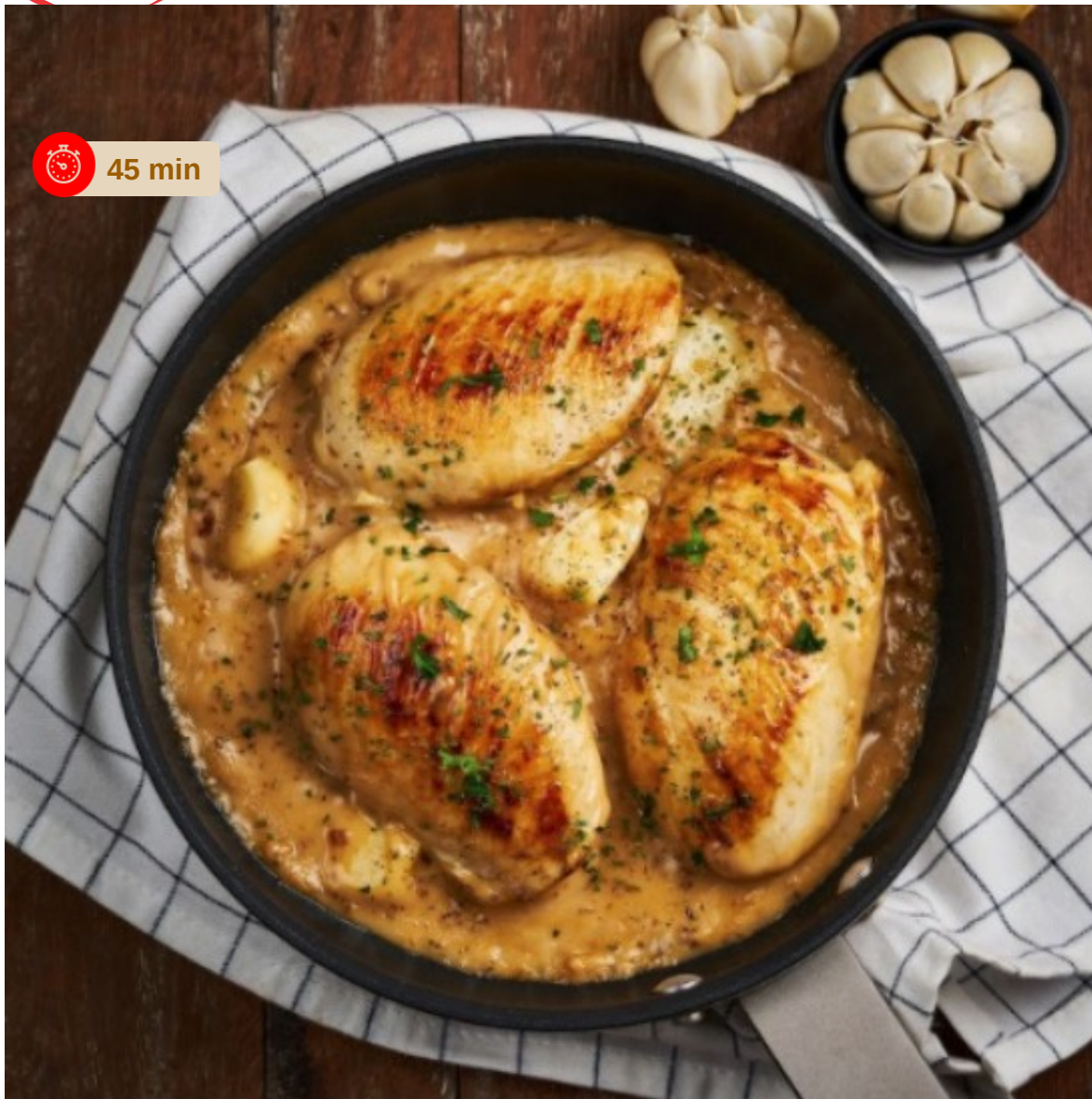




45 min



Ayam Creamy Saus Bawang Putih

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 kg dada ayam fillet
- 4 sdm unsalted butter
- 1 buah bawang bombai ukuran kecil, cincang dadu
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm rosemary
- 1 sdm thyme
- 1 sdm parsley
- 3 cup [Sasa Santan Kelapa](#) yang sudah didinginkan semalaman
- 70 gr keju parmesan parut
- 1 sdt [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- Garam dan merica, sesuai selera

Bumbu Ayam:

- 1 sdt merica
- 1/2 sdt garlic powder
- 1/2 sdt onion powder
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt Sasa Kaldu Rasa Ayam



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Bumbui ayam dengan Sasa Kaldu Rasa Ayam, garam, onion powder, merica dan garlic powder, lalu sisihkan.
2. Panaskan minyak dengan teflon antilengket, tambahkan dua sendok makan unsalted butter.
3. Panggang ayam di kedua sisinya hingga matang dan berubah kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
4. Masih dalam pan yang sama, masukkan dua sendok makan unsalted butter. Masukkan bawang bombai, lalu aduk sampai rata.
5. Selanjutnya, masukkan bawang putih cincang. Aduk terus beberapa saat, jangan sampai bawang putih gosong.
6. Tambahkan garam dan merica sesuai selera, lalu masukkan rosemary, thyme dan parsley. Aduk kembali selama semenit hingga seluruhnya rata.
7. Tuang Sasa Santan Kelapa ke dalamnya. Aduk beberapa saat sebelum menambahkan keju parmesan.
8. Saat keju sudah meleleh, kecilkan api dan shimmer saus hingga teksturnya mengental.
9. Terakhir, masukkan ayam ke dalam saus dan masak sebentar saja. Matikan api, sajikan.