



40 min



Ayam Crispy Asam Manis

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Ayam Crispy:

- 300 gr daging paha ayam (potongan sedang)
- 200 gr [Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky bervitamin dan bermineral](#)
- 40 gr tepung beras
- 500 ml air minyak untuk deep-fry

Bahan Saus Asam Manis:

- 3 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdm [Sasa Saus Sambal Asli](#)
- ¼ sdt [Sasa MSG](#)
- 1 sdm cuka
- 2 sdm gula pasir
- 200 ml air
- ½ sdt tepung maizena
- 1 sdm minyak
- 1 bh nanas (potongan sesuai selera)
- 1/2 bh bawang bombay (iris tebal/ kotak)



Melezatkan!

- 1/2 bh timun, biji terbuang (iris sorong memanjang)

CARA MEMBUAT

1. Siapkan mangkok/wadah, lalu campur Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky Bervitamin dan Bermineral, dan tepung beras. Kemudian, aduk hingga tercampur rata dan sisihkan.
2. Siapkan air dalam mangkok dan tambahkan 2 sdm tepung campuran.
3. Baluri ayam di tepung campuran sembari dipijat lembut. Kemudian, pindahkan ayam ke air yang sebelumnya sudah diberi 2 sdm tepung campuran. Angkat ayam dan pindahkan ke mangkok/wadah berisi tepung kering. Lalu, baluri lagi ayam dengan tepung sambil dipijat-pijat.
4. Siapkan wajan untuk menggoreng dan tuang minyak. Kemudian, panaskan minyak, dan apabila sudah panas, kecilkan api. Lalu, masukkan ayam yang sudah dibalur tepung tadi satu persatu. Goreng ayam dengan api sedang kecil hingga ayam matang dan kecokelatan. Angkat ayam dan tiriskan.
5. Buat saus asam manis dengan cara memanaskan wajan, kemudian masukkan nanas dan timun. Masak hingga kecoklatan. Tambahkan minyak, dan masukkan bawang bombay dan cabai. Tumis sebentar, lalu tambahkan Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal Asli, Sasa MSG, dan gula pasir. Masak dengan api kecil.
6. Larutkan tepung maizena dengan air di gelas, kemudian tuang ke wajan.
7. Masak saus sambil mengaduk-aduk hingga tekstur mengental.
8. Saus asam manis siap digunakan.
9. Tata ayam tepung di piring, kemudian siram ayam dengan saus asam manis beserta nanas, timun, potongan cabai, dan bombay.
10. Ayam crispy asam manis siap dihidangkan.