



Melezatkan!



45 min



Ayam Crispy Saus Mentega

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 2 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original](#)
- 1/2 kg Ayam, bersihkan dan potong kecil
- 1/2 buah Bawang Bombay
- 3 siung Bawang Putih
- 1 sdm Butter
- 1 sdm Sasa Saus Sambal
- 1 sdm Sasa Saus Tomat
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT

- Buat adonan basah dengan campur Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dengan air es, aduk hingga rata.
- Buat adonan kering dengan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original.
- Balur ayam ke adonan basah, kemudian balur lagi ke adonan kering.
- Goreng ayam di api sedang hingga matang. Angkat dan tiriskan.
- Keduan di wajan yang bersih, tumis bawang putih dan bombay dengan butter.
- Tambahkan Sasa Saus Sambal dan Sasa Saus Tomat.
- Masukkan garam dan merica bubuk kemudian masukkan ayam yang sudah di goreng.
- Aduk rata hingga bumbu meresap.
- Angkat dan sajikan.