



Melezatkan!



## Ayam Goreng Crispy Saus Jamur

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- 300 gram Fillet Ayam, iris tipis
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky 225 gr
- 10 sdm air es
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

### BAHAN SAUS JAMUR:

- 1 sdm Margarine
- 10 buah Jamur Kancing, iris tipis
- 1/4 buah Bawang Bombai, cincang halus
- 2 siung Bawang Putih, cincang halus
- 4 sdm Saus Tiram
- 3 sdm Sasa Saus Tomat
- 3 sdm Sasa Sambal Asli
- 1 sdm Kecap Manis
- 1 sdt Tepung Terigu
- 100 ml Susu Cair
- Garam dan Merica bubuk secukupnya

### CARA MEMBUAT

- Buat larutan 5 sdm Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky dengan air es, aduk rata hingga halus, sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
- 3 langkah mudah extra crispylicious:
  - a. Gulingkan fillet ayam ke adonan kering, remas-remas,
  - b. Celupkan fillet ayam kedalam adonan basah,
  - c. Gulingkan ke dalam adonan kering, remas-remas10x, ketuk-ketuk. Goreng dalam minyak panas hingga matang dan renyah, angkat.



Melezatkan!

suas tiram, Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal, kecap manis, garam dan merica bubuk, aduk hingga rata.

- Masukkan tepung terigu dan susu cair, masak hingga mengental, masukkan jamur, aduk rata.
- Letakkan ayam di atas piring saji lalu siram dengan saus jamur, sajikan dengan pelengkapanya
- Pelengkap:
  - Kentang goreng
  - Wortel rebus
  - Brokoli rebus