Melezatkan!



Ayam Goreng Saus Keju Ala Sasa

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 1/2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt mustard
- 1 merica hitam
- 1 Sasa Sambal Ekstra Pedas
- 1 Sasa Saus Tomat
- 6 buah paha ayam bagian bawah
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky 225 gr
- 1 minyak untuk menggoreng
- 500 ml susu cair
- 150 gr keju cheddar asap, parut (kuning)

CARA MEMBUAT

1. Saus Keju: panaskan susu cair.
2. Masukkan keju, garam, merica, dan mustard, aduk rata hingga keju larut. Angkat.
3. Buat adonan basah dengan 5 sdm Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky dan 10 sdm air es, aduk rata. Gunakan sisa tepung sebagai adonan kering.
4. Balur daging ayam dalam adonan kering, lalu remas-remas 10x.
5. Kemudian celupkan ke adonan basah hingga rata.
6. Lalu balurkan kembali dalam adonan kering, hingga ayam terbalut tepung secara merata, remas-remas 10x hingga keriting.
7. Goreng dengan minyak panas 160°C hingga berwarna kuning keemasan. Angkat. Tiriskan.
8. Sajikan ayam dengan saus keju dan pelengkap.

- **Tips:** Bila sulit mendapatkan keju cheddar asap bentuk balok, Anda dapat menggunakan keju asap lembaran yang berwarna kuning muda.

TIPS PENYAJIAN:

Ayam goreng saus keju sangat cocok disajikan untuk menu makan siang bersama keluarga, dengan saus keju yang gurih dan nikmat akan membuat cita rasa ayam goreng ini semakin terasa kelezatannya. Anda dapat melumuri ayam goreng menggunakan saus keju atau bisa juga menaruh saus keju di wadah yang kecil sebagai bahan cocolan bersama saus sambal esktra pedas dari Sasa.

Melezatkan!

Itulah cara membuat ayam goreng saus keju yang renyah dan gurih, kini Anda bisa membuatnya sendiri di rumah dengan mengikuti resep yang telah Sasa bagikan di sini. Jangan lupa untuk terus menggunakan tepung bumbu dari Sasa karena selain gurihnya pas, tepung bumbu Sasa juga mengandung berbagai vitamin yang baik untuk kesehatan tubuh Anda.

Lihat Resep Lainnya:

1. Ayam Cabe Bumbu Kemangi
2. Sate Ayam Ketumbar
3. Sayap Ayam Madu Wijen Ala Sasa