Melezatkan!

# Ayam Jamaika

## DESKRIPSI

3226

## BAHAN-BAHAN

- 900 gr dada ayam tanpa kulit
- 1 buah cabai jalapeno, buang bijinya dan potong dadu
- 45 ml air
- 1 buah jeruk nipis, lalu peras
- 1 buah jeruk lemon, lalu peras
- 1 sdm dijon style mustard
- 2 siung bawang putih cincang
- 2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Dading Ayam
- 1/2 sdt Sasa MSG
- 1 sdt parsley kering
- 1 sdt jintan bubuk
- 1/2 sdt thyme kering
- 1/4 sdt kayu manis
- 1/4 sdt lada hitam

## CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan kecuali ayam dan tuangkan ke dalam loyang yang dapat ditutup.
2. Tambahkan ayam dan lumuri ayam dengan bumbu secara menyeluruh.
3. Tutup loyang dan tempatkan di kulkas untuk memarinasi ayam selama 30 menit hingga 1 jam.
4. Panaskan panggangan. Panggang ayam hingga matang dan setiap 15 menit oleskan ayam dengan sisa bumbu.
5. Angkat dan Jerk Chicken siap dinikmati bersama keluarga.