



45 min



Ayam Krispi Masak Mede

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gram Fillet Ayam, iris tipis memanjang
- Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky
- 100 gram Kacang Mede goreng
- 1/2 buah Bawang Bombay, cincang halus
- 2 siung Bawang Putih, cincang halus
- 5 buah Cabai Merah kering
- 100 gram Saus Bangkok
- 3 sdm Madu
- 50 ml Air
- 1 buah Jeruk Nipis, peras airnya
- Garam dan Merica bubuk secukupnya
- Minyak Goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

- Siapkan adonan basah dan kering:
 - a. Adonan basah – campurkan 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky dengan air dingin (1:2)
 - b. Adonan kering – 1 bungkus SASA Tepung Bumbu Ala Kentucky.
- Gulingkan ayam kedalam adonan kering, remas-remas 5x.
- Celupkan ayam ke dalam adonan basah.
- Lalu gulingkan kembali ke adonan kering remas-remas 10x, ketuk-ketuk.
- Goreng ayam hingga matang dan kering, angkat dan tiriskan
- Panaskan 3 sendok makan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
- Masukkan cabai kering, saus bangkok, madu, air, garam dan merica bubuk, masak hingga matang
- Masukkan air jeruk nipis dan kacang mede, aduk rata. Angkat
- Letakkan ayam crispy dalam piring saji lalu siram dengan sausnya, sajikan.