



Melezatkan!



Ayam Krispi Saus Salsa

DESKRIPSI
3215

BAHAN-BAHAN

- 1 buah dada ayam
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky
- 1 sdm paprika bubuk
- 1 minyak untuk menggoreng

Saus salsa, aduk rata:

- 2 buah tomat merah, potong dadu
- 50 gr bawang bombai, potong dadu
- 1/2 buah paprika hijau, potong dadu
- 1/2 buah paprika kuning, potong
- 5 buah cabai rawit merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdm ketumbar cincang
- 75 ml air jeruk lemon
- 1 sdt gula pasir halus
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/4 sdt garam

CARA MEMBUAT

1. Iris daging dada ayam dengan ketebalan 1/2 cm.
2. Buat adonan basah dengan 5 sdm Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky dan 10 sdm air es, aduk rata. Gunakan sisa tepung sebagai adonan kering.
3. Balur daging ayam dalam adonan kering, lalu remas-remas 10x.
4. Kemudian celupkan ke adonan basah hingga rata.
5. Lalu balurkan kembali dalam adonan kering, hingga ayam terbalut tepung secara merata, remas-remas 10x hingga keriting.
6. Goreng ayam tepung dalam minyak panas hingga garing dan kuning keemasan. Angkat. Tiriskan.



Melezatkan!

7. Sajikan ayam dengan saus salsa.

- **Tips:** Pilih daging ayam yang masih segar yaitu berwarna putih kemerahan, tekstur daging kenyal dan padat, tidak berbau amis dan tidak berlendir.