



Ayam Krispi Teriyaki

BAHAN-BAHAN

- 500 gr ayam paha filet potong dadu
- 1 sdt bubuk bawang putih
- 1/4 sdt lada
- 1/4 sdt garam
- 2 bks Tepung SASA Serbaguna

Bahan dan bumbu Saus Teriyaki



Melezatkan!

- 2 cm jahe, cincang
- 1 sdt minyak wijen
- 1/2 sdt kaldu jamur
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt lada
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm kecap manis
- 1 buah bawang bombay
- Minyak goreng secukupnya untuk menumis
- 300 ml air
- 1/2 sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT

1. Marinasi ayam dengan bawang putih, lada, dan garam. Simpan kulkas 30 menit.
2. Siapkan Tepung SASA Serbaguna, 1 bungkus dicairkan kental dan 1 bungkus biarkan kering. Celup ayam ke tepung cair kemudian baluri ke Tepung kering, lalu goreng. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan minyak wijen, kecap asin, kecap manis, lada aduk rata, tambahkan air, kaldu jamur, garam dan gula.
4. Masukkan ayam krispi, aduk rata hingga bumbu meresap, tambahkan bawang bombai aduk sebentar, sesaat sebelum diangkat masukkan minyak wijen lagi aduk rata, angkat dan sajikan dengan taburan wijen sangrai