



Melezatkan!



45 min



Ayam Kung Pao Ala Sasa

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 5 buah filet paha atas ayam
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Hot & Spicy 225 gr
- 14 sdm air dingin
- 4 siung bawang putih, memarkan
- 2 cm jahe, iris tipis
- 3 buah cabai merah kering
- 100 ml saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 1/2 buah paprika merah, potong bentuk segitiga
- 50 gr kacang mede goreng
- Minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Potong daging ayam menjadi potongan kecil.
 2. Buat adonan basah dengan menggunakan 7 sdm Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Hot & Spicy dan 14 sdm air es (tepung:air = 1:2), aduk hingga rata. Gunakan sisa tepung sebagai adonan kering.
 3. Celupkan ayam ke dalam adonan basah, kemudian gulungkan ke dalam adonan kering sambil ditekan dan diremas 10x, lalu diketuk-ketuk.
 4. Goreng dalam minyak yang panas hingga kuning kecokelatan dan garing. Angkat, tiriskan lalu sisihkan.
 5. Panaskan 3 sdm minyak. Tumis bawang putih, jahe dan cabai merah kering hingga harum. Tambahkan saus tiram, kecap manis, kecap asin, garam, merica bubuk, aduk rata hingga kental.
 6. Masukkan daging ayam goreng, daun bawang, paprika, dan kacang mede, aduk rata hingga semua bahan matang. Angkat. Sajikan segera.
- **Tips:** Anda tidak perlu membeli cabai tabur untuk menambahkan rasa pedas pada masakan ini. Anda cukup menghaluskan cabai merah kering dengan menggunakan penggiling atau pengolah makanan. Simpan cabai tabur dalam botol tertutup rapat untuk penggunaan sewaktu-waktu.