



35 min



Ayam Madu Merah

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 5 siung bawang putih cincang
- 2 sdt bubuk angkak
- 1 sdt jahe bubuk/2 cm jahe cincang
- Sedikit air bila perlu
- 1 sdt bubuk ngohiong
- 2-3 buah paha ayam fillet
- 2 sdm madu 1 sdm minyak wijen
- 1 bungkus Sasa bumbu lumur ayam spesial
- 1 sdm kecap manis
- Pakcoy, timun atau daun ketumbar untuk garnish (opsional)

CARA MEMBUAT

1. Siapkan paha ayam lumuri dengan sasa bumbu lumur ayam spesial, bawang putih cincang, bubuk angkak, bubuk jahe, dan bubuk ngohiong, madu, minyak wijen, saus tiram, kecap manis, garam dan lada.
2. Marinasi ayam hingga bumbu meresap, diamkan di kulkas selama 1-3 jam atau 1 hari.
3. Siapkan wajan dengan sedikit minyak, panggang hingga matang.
4. Sajikan dengan nasi hangat dan sayur pakcoy sebagai garnish