



Melezatkan!



30 min



Ayam Madu Wijen

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 300 gr ayam wings
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm minyak zaitun
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdt gula aren
- 1 sdt Sasa Kaldu Pelezat Serbaguna Rasa Ayam
- Merica
- Garam
- Minyak, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ayam dengan bawang putih, minyak wijen, minyak zaitun, kecap asin, gula aren, dan Sasa Kaldu Pelezat Serbaguna Rasa Ayam, aduk rata, diamkan 30 menit.
2. Panggang ayam tadi menggunakan grill pan hingga matang.
3. Saus: campurkan semua bahan saus dalam panci, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
4. Susun ayam diatas piring saji lalu tuang saus madunya dan taburi wijen sangrai, sajikan.