



40 min



Ayam Popcorn

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 pack [Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky](#)
- 250 gr daging ayam fillet, potong dadu
- 14 sdm air dingin
- Minyak goreng, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Siapkan dua nampan untuk menempatkan adonan basah dan adonan kering. Tuangkan 3 sdm Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky untuk membuat adonan basah dan tuangkan air dingin. Tuangkan sisa Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky untuk adonan kering.
2. Masukkan ayam ke adonan kering, remas 5 kali, ketuk, masukkan ayam ke adonan basah, lalu masukkan kembali ke adonan kering. Lakukan step tersebut untuk semua potongan ayam.
3. Panaskan minyak dan goreng ayam hingga matang dan berwarna keemasan. Hidangkan.