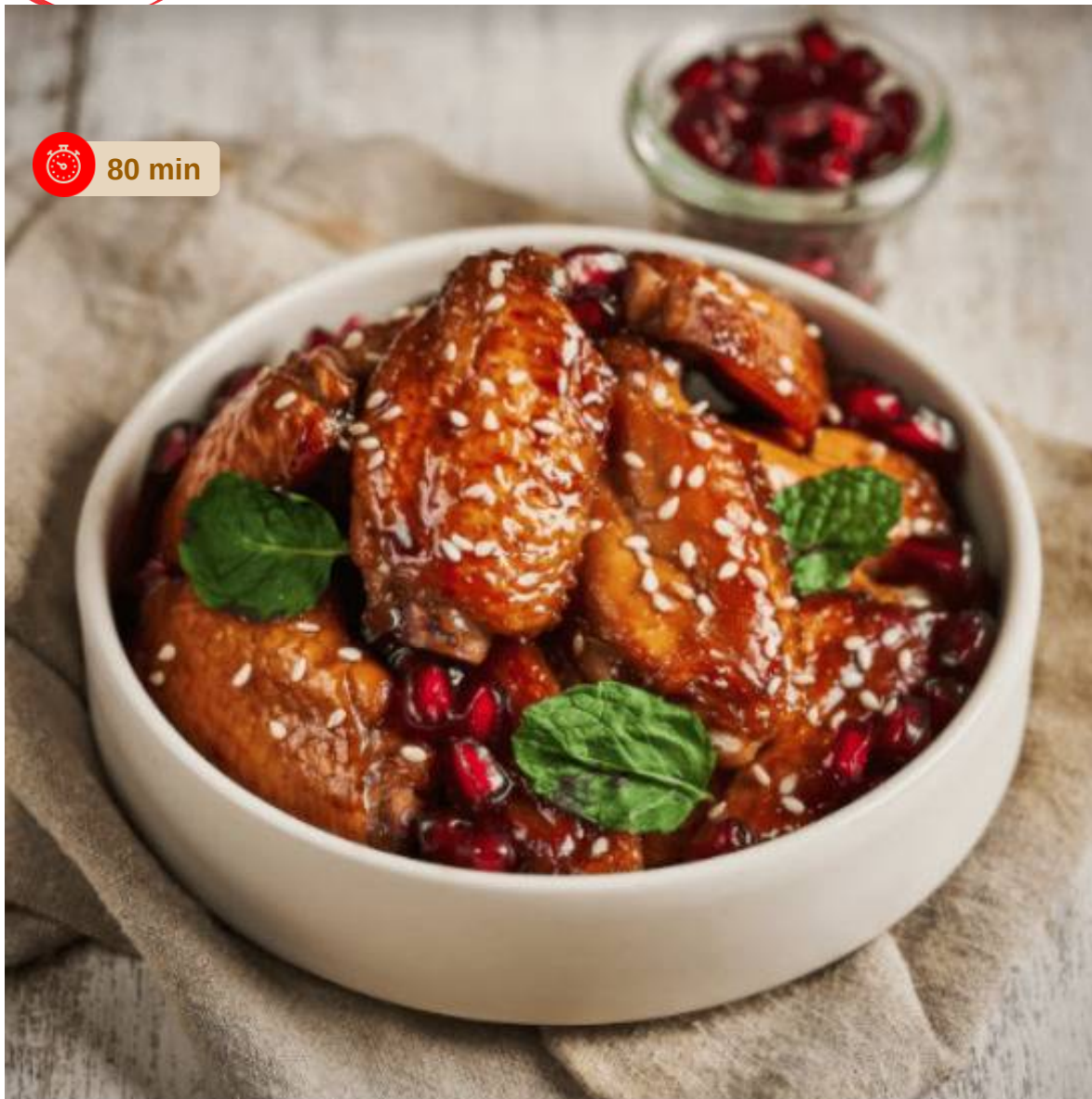




80 min



Ayam Saus Karamel Asam Manis

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 500 gr dada ayam, potong dadu kecil
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Hot & Spicy](#)

Bahan Saus Karamel:

- 2 sdm madu
- 3 buah bawang putih haluskan
- 1 sdt jahe yang sudah dihaluskan
- 4 sdm [Sasa Saus Sambal](#)
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdt saus tiram
- 1 sdt air jeruk nipis
- 1 sdt merica
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula
- Wijen sangrai secukupnya

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Cuci bersih ayam yang sudah dipotong. Siapkan dua adonan Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Hot & Spicy basah dan kering.
2. Masukkan ayam ke dalam campuran tepung basah, lalu ke tepung kering.
3. Panaskan minyak di api sedang kemudian goreng ayam hingga matang merata.
4. Untuk saus karamel: Tumis bawang putih, jahe, Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal, saus tiram, madu, merica, garam, dan gula aduk merata. Terakhir, tambahkan air jeruk nipis.
5. Setelah dikira matang masukkan ayam yang sudah digoreng ke dalam saus, lalu aduk hingga matang.
6. Taburi dengan wijen sesuai selera.