



45 min



Bang-Bang Chicken

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 250 gr ayam
- Garam dan lada secukupnya
- 1/2 sdt bubuk bawang putih
- 1/2 sdt bubuk paprika

Bahan Saus:

- 4-6 sdm Mayonaise
- 2 sdm [Sasa Saus Sambal Asli](#)
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)

CARA MEMBUAT

1. Sayat - sayat dada ayam. Tambahkan garam, lada, bubuk bawang putih, bubuk paprika, dan diamkan 30 menit.
2. Campurkan mayonaise, Sasa Saus Sambal Asli, dan Sasa MSG.
3. Oleskan saus keatas ayam. Airfryer ayam sampai matang.
4. Setelah ayam matang sajikan bang - bang chicken diatas nasi dan oleskan saus ke atas ayam.