Melezatkan!



Black Whopper Chicken Burger Ala Sasa

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 4 roti burger hitam
- 2 potong dada ayam tanpa tulang, potong 4 bagian
- 1/2 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 1/2 sdm air
- 100 ml Sasa Sambal Asli
- 1 buah bawang bombai
- 4 lembar daun selada segar
- 1 buah tomat merah
- 1 batang timun jepang/gherkins
- 1 lembar keju cheddar

CARA MEMBUAT

1. Marinasi dada ayam yang telah dipotong menggunakan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial yang telah diaduk dengan air. Lalu diamkan selama 30 menit.
2. Panggang ayam diatas penggorengan hingga matang, setelah itu panggang juga roti burger dengan menggunakan penggorengan yang sama.
3. Susun burger dengan potongan ayam panggang, lembaran keju, Sasa Sambal Asli, dan aneka sayuran. Sajikan.