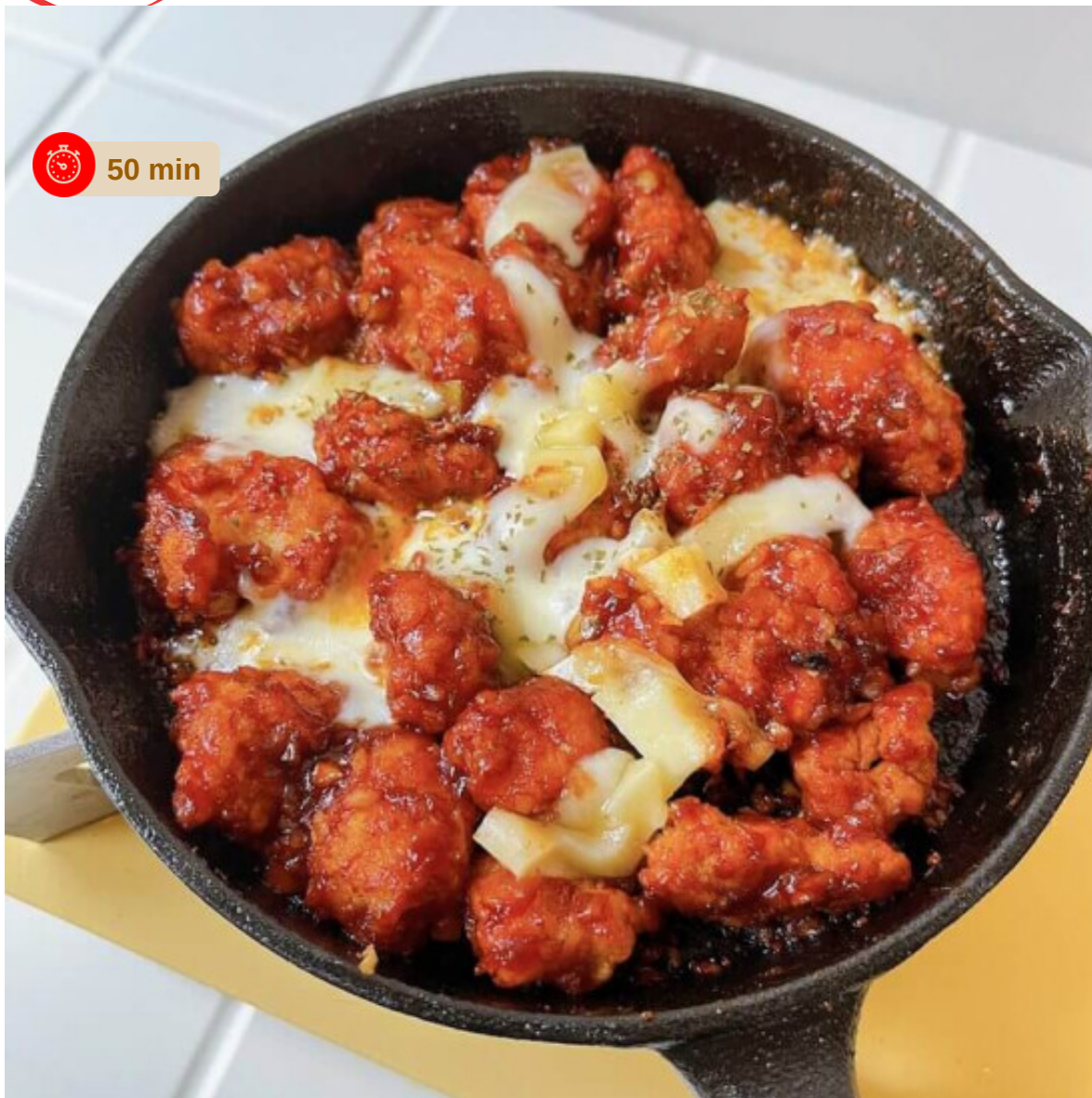




50 min



Buldak Chicken

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- Dada ayam
- 1 bungkus [Tepung Bumbu ViRal Serbaguna Hot & Spicy](#)
- 3 siung bawang putih
- minyak goreng
- 1 sdm gochujang
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm cooking syrup/madu
- 1 sdm [saus sambal sasa](#)
- sedikit air
- keju mozzarella
- daun bawang untuk garnish

CARA MEMBUAT

1. Potong potong dada ayam.
2. Siapkan adonan kering dan basah tepung bumbu sasa serbaguna hot.
3. Celupkan potongan dada ayam ke adonan basah.
4. Celupkan adonan dada ayam ke adonan kering.
5. Goreng dengan minyak panas, jika sudah matang, angkat dan iriskan.



Melezatkan!

7. Tambahkan 1 sdm gochujang dan air secukupnya tumis hingga gochujang larut.
8. Tambahkan 1 sdm kecap asin dan saus sambal sasa.
9. Tumis hingga bumbu tercampur rata.
10. Tambahkan keju mozarella, tunggu hingga meleleh dan beri daun bawang di atasnya