



60 min



Chicken Karage Asam Manis

BAHAN-BAHAN

- 500 gr dada ayam filet potong dadu
- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- 1 buah mentimun, buang biji iris tipis
- 1 buah nanas, iris tipis
- 500 ml air
- 3 siung bawang putih cincang
- 1 buah bawang bombay, iris tipis
- 4 sdm saos tomat
- 1/2 sdm tepung maizena, larutkan dengan air
- Garam dan gula secukupnya

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Siapkan adonan basah, 70 gr Sasa Tepung Bumbu Serbaguna larutkan dengan 50ml air air, aduk rata. Celupkan ayam ke dalam adonan basah lalu gulingkan ke dalam tepung kering. Goreng ayam hingga kuning kecoklat, angkat lalu sisihkan
2. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum, masukkan saos tomat, garam dan gula lalu tambahkan air. Setelah mendidih tambahkan larutan maizena
3. Masukkan irisan timun dan nanas lalu masukkan ayam yang sudah digoreng. Aduk rata sampai saos tercampur rata, angkat dan sajikan