Melezatkan!

# Chicken Nanban

## DESKRIPSI
3226

## BAHAN-BAHAN
## BAHAN MARINASI:

- 1 kg Paha Ayam Fillet dengan kulit
- 3 siung Bawang Putih halus
- 2 cm Jahe + 1 sdm Air, saring
- 2 sdm Kecap Asin
- 2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- 1 butir Telur
- 2 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- ½ sdm Gula
- ¼ sdt Lada Putih

## TEPUNG PELAPIS:

- 200 gr Sasa Tepung Bumbu Serbaguna (tepung kering)
- 200 gr Sasa Tepung Bumbu Serbaguna (tepung basah)
- 200 ml Air

## BAHAN LAINNYA:

- Kol, iris, rendam air es

## CARA MEMBUAT

1. Marinasi ayam dengan bawang putih, air jahe, kecap asin, kaldu ayam, dan telur, aduk.
2. Tambahkan gula dan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, aduk, tutup dengan plastic wrap, diamkan minimal satu jam.
3. Untuk saus, panaskan wajan, masukkan kecap asin, gula palem, cuka, mirin, air, wakame, masak hingga mendidih, lalu tambahkan katsuobushi dan jahe, masak sebentar, saring dan pindahkan ke mangkuk.
4. Untuk tartar, campurkan telur rebus, daun bawang, madu, cuka, dashi, mayones, dan lada putih, aduk

5. Untuk tepung basah, campurkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dengan air, aduk rata.
6. Masukkan ayam ke dalam tepung kering kemudian tepung basah.
7. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kuning keemasan, tiriskan.
8. Chicken nanban siap disajikan.

## SAUS NAMBAN:

- 4 sdm kecap asin
- 3 sdm mirin atau 2 sdm jus apel
- 3 sdm gula palem
- 1 ½ sdm cuka beras atau 1 sdm cuka meja
- 2 sdm katsuobushi (bonito flakes, opsional
- ½ sdm wakame kering, opsional
- 150 ml air
- 2 iris jahe

## JAPANESE TARTAR:

- 3 butir telur (rebus 8 menit), potong
- 8 sdm mayones
- 2 sdt cuka beras atau 1 sdt cuka meja
- 2 sdt madu / kental manis / gula
- 1 sdt dashi bubuk / kaldu bubuk
- ¼ sdt lada putih
- 1 batang daun bawang kecil, cincang halu