



50 min



## Chicken Popcorn

### BAHAN-BAHAN

- 300 gr fillet ayam
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 bungkus (200 gr) tepung bumbu ala ayam Kentucky Sasa
- Minyak untuk menggoreng
- Saos sambal Sasa
- Adonan basah( aduk rata): 5 sdm tepung bumbu Sasa ( dari tepung di atas), 9 sdm air
- Adonan kering: Sisa tepung bumbu Sasa

### CARA MEMBUAT

1. Potong dadu fillet ayam, lumuri bawang putih halus dan merica bubuk, sisihkan.
2. Siapkan adonan basah dan adonan kering.
3. Panaskan minyak, masukkan fillet ayam ke dalam adonan basah, kemudian ke adonan kering, remas hingga keriting lngsung masukkan ke minyak panas, lakukan hingga habis.
4. Goreng hingga matang kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan dengan saos sambal Sasa.