Melezatkan!

Crispy Chicken Finger ala Sasa Tepung Bumbu

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 500 gram dada ayam fillet
- 1/2 jeruk nipis
- 5 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin
- Air, secukupnya

Bahan Pelengkap:

- Parsley secukupnya
- Sasa Saus Tomat

CARA MEMBUAT

1. Cuci ayam hingga bersih lalu beri perasan jeruk nipis.
2. Potong ayam berlawanan arah dengan serat.
3. Siapkan mangkuk dan masukkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin, masukan air sedikit demi sedikit dan aduk rata. Pastikan adonan dalam keadaan kental.
4. Balurkan ayam dengan adonan basah tersebut.
5. Setelah dibalurkan dengan adonan basah lapisi dengan tepung roti hingga tertutup rata.
6. Masukkan ke kulkas agar tepung roti menempel.
7. Setelah itu goreng hingga berwarna kecokelatan.
8. Sajikan bersama irisan Parsley dan Sasa Saus Tomat.

TIPS PENYAJIAN:

Crispy chicken finger ini sangat cocok untuk disajikan bersama saus tomat atau jika Anda menyukai rasa yang pedas maka bisa menggunakan saus sambal ekstra pedas dari Sasa. Anda juga bisa menambahkan saus keju sebagai alternatif cocolan yang gurih dan pastinya disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa.

Melezatkan!

di rumah dengan mengikuti resep yang telah Sasa bagikan di atas. Untuk hasil yang maksimal selalu gunakan tepung bumbu dari Sasa karena dapat melezatkan setiap masakan Anda.

Lihat Resep Lainnya:

1. Parmesan Chicken Wings
2. Black Whopper Chicken Burger Ala Sasa
3. Chicken Katsu