



 60 min

## Dakgangjeong

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- 500 gr sayap ayam
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt jahe bubuk
- 1/2 sdt lada hitam
- 1 Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky 225 gr

### Bahan Saus

- 2 sdt bawang putih bubuk
- 2 sdt cabai bubuk
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm cuka
- 1 sdt gula palm
- 1 sdt mustard

### CARA MEMBUAT

1. Siapkan sayap ayam, potong 2, cuci bersih lalu tiriskan
2. Siapkan mangkok, masukkan ayam tambahkan, garam, jahe bubuk dan lada hitam
3. Tambahkan Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky aduk rata, marinasi 30 menit
4. Siapkan bahan saus, lalu masukkan semua bahan saus dalam mangkok dan aduk rata.
5. Setelah 30 menit, Goreng sayap ayam sampai 3/4 matang, lalu angkat dan sisihkan
6. Setelah hangat goreng kembali sampai matang. Lalu angkat dan sisihkan
7. Untuk membuat sausnya panaskan minyak masukkan semua bahan saus yang sudah di campur, masak sampai mendidih.
8. Setelah mendidih masukkan sayap ayam aduk cepat sampai tercampur rata. Lalu angkat dalam piring, kemudian beri taburan wijen sangrai.
9. Sajikan