



Melezatkan!



Grilled Chicken Mole Poblano

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 1 liter kaldu ayam
- 3 sdm minyak zaitun
- 100 gr bawang bombay, diiris kecil
- 100 gr bawang putih, diiris kecil
- 1 sdt oregano
- 1 sdt jintan dihaluskan
- 1/2 sdt kayu manis bubuk
- 1 sdt Sasa Bon Tabur Lv. 35
- 3 sdm [Sasa Tepung Bakwan](#)
- 100g dark chocolate, diiris kecil-kecil
- 1 kg paha ayam fillet
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah](#)
- 2 sdm minyak sayur

CARA MEMBUAT

1. Marinasi paha ayam dengan Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah.
2. Lumuri dengan sedikit minyak hingga merata.
3. Setelah itu panggang diatas wajan hingga matang.
4. Untuk Saus Mole Poblano.
 - Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
 - Masukkan air 150 ml dan bahan lainnya, lalu aduk hingga rata dan sajikan Bersama ayam yang telah dipanggang.