



75 min



Grilled Chicken Taco

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 250 gr dada ayam
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Lumur Ayam](#)
- 2 sdm mentega
- 6 lembar kulit taco
- 1 buah tomat
- 6 batang daun ketumbar
- 1 sdm keju parmesan
- 1 bungkus [Sasa Saus Sambal Tomat](#)

CARA MEMBUAT

1. Potong dada ayam dan tusuk-tusuk dengan garpu. Lalu, lumuri dada ayam dengan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial. Tutup dengan plastic wrap dan Diamkan 15 menit di chiller.
2. Potong tomat dan sisihkan.
3. Panggang ayam dengan mentega, hingga kecoklatan dan sisihkan.
4. Panaskan Taco, lalu angkat.
5. Taruh kulit taco dan ayam di atas piring, lalu beri potongan tomat dan sedikit Sasa Saus Tomat. Terakhir, berikan daun ketumbar, dan sedikit keju parmesan untuk garnish.