



Melezatkan!



40 min

Hawaian Chicken

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 5 buah roti burger
- 300 gr dada ayam fillet
- 1 bks [Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky](#) 225 gr
- Air es, secukupnya
- Minyak untuk menggoreng, secukupnya
- 1 buah bawang bombay merah, iris tipis
- 1 buah nanas kecil, iris dan panggang sebentar
- 2 buah tomat iris tipis
- 5 sdm saus teriyaki
- 3 sdm [Sasa Sambal Asli](#)
- 3 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 5 lembar potongan keju

CARA MEMBUAT

1. Buat larutan 5 sdm Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky dengan 10 sdm air es, aduk rata hingga halus. sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
2. 3 langkah mudah extra crispylicious:
 - a. Gulingkan potongan ayam ke adonan kering, remas-remas,
 - b. Celupkan potongan ayam kedalam adonan basah,
 - c. Gulingkan ke dalam adonan kering, remas-remas 10x, ketuk-ketuk.
3. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan ayam. Gunakan minyak panas hingga matang atau berwarna kuning keemasan
4. Susun roti burger lalu olesi dengan Sasa Saus Tomat, Sasa Sambal Asli, beri 1 buah ayam crispy, irisan nanas, bombay dan keju slices. Beri saus teriyaki dan sajikan selagi hangat.