



Melezatkan!



Korean Fried Chicken

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

Bahan Membuat Fried Chicken:

- 500 gr sayap ayam
- 15 gr jahe parut
- 40 gr tepung maizena
- 40 gr [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original](#)
- 1 butir telur
- Air

Bahan Saus Gochujang:

- 2 Sdm gochujang
- 1 sdm gula merah
- 15 gr jahe parut
- 2 siung bawang putih
- 3 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 30 ml air

Topping:

- biji wijen
- daun bawang

CARA MEMBUAT

1. Bumbui sayap ayam dengan jahe parut, maizena dan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dan telur.



Melezatkan!

3. Marinasi hingga 10 menit. Lalu, goreng setengah matang, lalu tiriskan selama 10 menit, dan goreng lagi hingga kuning keemasan selama 2-3 menit.
4. Campur semua bahan saus menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
5. Masak dengan api kecil 2-3 menit atau hingga mengental. Setelah mengental, matikan api.
6. Masukkan ayam kedalam campuran saus tersebut, aduk rata. Korean Chicken Wings siap disajikan.
7. Tips: Untuk menambah rasa pedas dan gurih, tepung Sasa Serbaguna Original dapat diganti dengan Sasa Tepung Serbaguna Hot & Spicy