



55 min



Orange Chicken

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

Bahan Marinasi Ayam:

- 250 gr ayam
- 1 sdm kecap ikan
- Garam
- [Sasa Penyedap Rasa](#)
- 2 sdm kecap asin Jepang
- 2 sdm madu
- 3 siung bawang putih, cincang

Bahan Saus:

- 2 jeruk sunkist
- Kulit jeruk parut
- 2 slice jahe keci
- 4 sdm brown sugar
- 3 sdm soy sauce
- 4 cabe rawit, iris tipis
- 3 sdm rice vinegar



Melezatkan!

- 1 sdm maizena
- 2 sdm minyak wijen

CARA MEMBUAT

1. Potong-potong ayam seukuran dadu, marinasi dengan bahan marinasi, aduk dan diamkan min 30 menit.
2. Parut kulit jeruk, di mangkuk yang sama peras air sunkist, tambahkan jahe, brown sugar, soy sauce, cabe rawit, rice vinegar.
3. Masak saus, ketika sudah mulai mendidih masukkan larutan maizena, aduk hingga mengental. sisihkan.
4. Masak ayam hingga matang, tambahkan saus, aduk hingga ayam teracoating saus. Tambahkan garam bila perlu. sajikan