



45 min



Peanut Butter Sauce Chicken

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 200 gr dada ayam fillet, potong kotak
- 3 sdm peanut butter
- 3 sdm soy sauce
- 3 siung bawang putih



Melezatkan!

- [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- Broccoli, rebus selama 2 menit
- Paprika, potong korek
- Wortel, potong korek

CARA MEMBUAT

1. Larutkan SASA tepung bumbu serbaguna dengan air, sisihkan.
2. Siapkan saus kacang, campurkan peanut butter, soy sauce, bawang putih, dan 1/2 sdt SASA MSG.
3. Masukkan ayam ke dalam tepung basah, kemudian balur dengan tepung kering.
4. Goreng ayam dengan api panas, angkat dan sisihkan.
5. Panaskan wajan dan masukkan campuran saus hingga panas.
6. Masukkan ayam, aduk hingga merata.
7. Garnish dengan taburan kacang.
8. Tumis sayur-sayuran dan tambahkan lada dan garam, sisihkan.
9. Sajikan ayam dengan nasi dan sayuran.