



Melezatkan!



Pepper Mayo Chicken

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 300 dada ayam fillet, potong dadu
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky 225 gr](#)
- Air es secukupnya
- Minyak, secukupnya
- 50 gr jagung manis, rebus, pipil
- 1 sdm margarin
- 2 siung bawang putih

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. Saus: panaskan margarine lalu tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan mayonnaise, susu kental manis dan lada hitam, aduk rata, tambahkan gula dan garam. Masukkan ayam dan jagung manis kedalam saus, aduk rata dan sajikan segera.