



Melezatkan!



Sate Ayam Ketumbar

BAHAN-BAHAN

- 1 kg ayam fillet, potong dadu
- 1 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 1 sdm air
- 4 tangkai daun ketumbar, cincang kasar
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- Tusuk sate, secukupnya
- 4 buah bawang merah, cincang kasar
- 5 buah cabe rawit merah hijau, potong-potong
- 1 buah tomat, potong dadu
- Gula dan garam, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Larutkan 1 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial dengan air, aduk rata.
2. Masukkan potongan ayam ke dalam larutan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, aduk rata. Tambahkan cincangan daun ketumbar dan diamkan 15 menit.
3. Tusuk ayam dengan tusukan sate hingga selesai lalu panggang/bakar hingga matang.
4. Campur semua bahan pelengkap, aduk rata lalu sajikan dengan sate ketumbar.