



30 min



Sate Ayam Krispi

BAHAN-BAHAN

Bahan marinasi:

- 150 gr dada ayam
- 1/2 sdt garam
- 1/4 merica bubuk
- 1/2 sdt cabai bubuk
- 1/2 sdt [Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1/4 sdt saos tiram

Bahan pencelup:

- 1 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung beras
- 1 sdm tepung maizena
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/4 sdt baking soda
- 2 sdm air
- 1 butir telur
- 1 sdm tepung roti
- 1 batang daun bawang, rajang

Bahan lainnya:



Melezatkan!

- Tepung roti secukupnya
- Tusuk sate secukupnya
- 3 buah sosis sapi (opsional)

Cocolan:

- Sasa Saus Sambal
- Mayones

CARA MEMBUAT

1. Cuci ayam lalu potong dadu. Lumuri dengan bumbu marinasi. Diamkan beberapa saat agar meresap. Kemudian tusuk, susun bergantian dengan sosis.
2. Campurkan semua bahan pencelup. Aduk hingga tercampur rata. Kekentalan adonan sedang. Kemudian celupkan sate dan gulingkan ke dalam tepung roti.
3. Panaskan minyak goreng. Goreng sate hingga berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan Sasa Saus Sambal dan mayones.

TIPS PENYAJIAN:

Berbeda dengan sate pada umumnya yang biasa disajikan bersama kecap manis, namun untuk sate ayam krispi ini lebih cocok apabila disajikan bersama [saus sambal Sasa](#) maupun mayonaise sesuai dengan selera Anda.

Itulah resep dan cara membuat sate ayam krispi yang enak dan lezat, pasti bikin nagih rasanya apalagi untuk si kecil. Anda dapat mencoba membuatnya sendiri di rumah dan cocok dihidangkan bersama keluarga Anda, selamat mencoba.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Sate Ayam Ketumbar](#)
2. [Sate Sayuran Bumbu Kacang](#)
3. [Sate Udang Bakar Madu](#)