Melezatkan!

Sayap Ayam Madu Wijen Ala Sasa

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial 26 gr
- 1 sdm air
- 2 sdm minyak
- 2 siung bawang putih cincang halus
- 75 ml madu
- 50 ml air
- 1/2 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
- 10 buah sayap ayam, potong dua bagian
- 25 gr wijen sangrai
- Sasa Sambal Asli

CARA MEMBUAT

1. Larutkan 1 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, dengan 1 sdm air, aduk rata.
2. Lumuri ayam dengan bumbu yang sudah dilarutkan hingga rata. Diamkan selama 30 menit supaya bumbu meresap.
3. Goreng ayam dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Angkat. Tiriskan.
4. Panaskan minyak. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan madu, air, dan tepung sagu, aduk rata hingga agak kental. Angkat.
5. Celupkan setiap potongan ayam ke dalam larutan madu. Taburi dengan wijen sangrai.
6. Sajikan segera dengan cocolan Sasa Sambal Asli.

- **Tips:** Anda juga dapat menggunakan madu rasa jeruk selain madu rasa original sebagai penambah cita rasa segar.