



Melezatkan!



## Spicy Garlic Butter Chicken

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- 400 g fillet paha ayam, iris dadu 3 cm
- 1/2 sdt garam
- 6 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- 3 sdm minyak goreng
- 2 sdm mentega tawar
- 8 siung bawang putih, cincang
- 1 sdt oregano kering
- 1 sdt chili flakes (opsional)
- 150 ml kaldu ayam
- 1 sdt air jeruk lemon
- 1/2 sdt peterseli cincang, untuk taburan

### CARA MEMBUAT

1. Taburi potongan ayam dengan garam. Lumuri dengan Sasa Tepung Bumbu hingga rata.
2. Panaskan minyak dalam wajan datar. Tumis potongan ayam secara bertahap hingga  $\frac{3}{4}$  matang, angkat. Sisihkan.
3. Lelehkan mentega dalam wajan, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan oregano, chili flakes, aduk rata.
4. Tuang kaldu ayam, masak hingga mendidih. Masukkan ayam tumis, aduk rata.
5. Tambahkan air jeruk lemon, aduk. Angkat. Sajikan ayam dengan taburan peterseli cincang