



Melezatkan!



Spicy Honey Chicken

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gr fillet ayam, potong dadu
- 300 gr kentang, kupas, serut memanjang
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- Air es, secukupnya
- Minyak, secukupnya

Bahan Saus:

- 5 sdm madu
- 1 sdm gula pasir
- 1/2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- 3 sdm Sasa Saus Tomat
- 2 sdm Sasa Sambal Asli
- 50 ml air
- 1 sdm wijen

CARA MEMBUAT

1. Buat larutan 7 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dengan 14 sdm air es, aduk rata hingga halus, sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
2. 2 Langkah mudah Crispy ala Sasa :
 - a) Celupkan ayam ke dalam adonan basah.
 - b) Gulingkan ayam ke dalam adonan kering sambil di remas.
3. Masukkan kentang serut kedalam sisa adonan basah Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original, taruh kentang kedalam sisa Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original kering, bentuk bulat.
4. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan ayam dan kentang. Gunakan minyak panas (160°C) hingga matang atau berwarna kuning keemasan.
5. Saus: Masukkan madu, gula pasir, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, Sasa Saus Tomat, Sasa Sambal Asli, air dan wijen ke dalam wok. Masak hingga pengental.
6. Siram saus di atas ayam dan kentang, sajikan.