



Melezatkan!



Steak Ayam Goreng Teriyaki

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 2 buah Paha Ayam, fillet
- 1 sdm Merica Hitam, tumbuk kasar
- 50 ml Air
- 1/2 buah Paprika Hijau, iris tipis
- 1/2 buah Paprika Merah, iris tipis
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Hot & Spicy 80 gram
- Minyak Goreng secukupnya
- 4 sdm Air es

SAUS:

- 2 sdm Margarin
- 1/2 buah Bawang Bombay, iris tipis
- 2 siung Bawang Putih, cincang halus
- 1 cm Jahe, memarkan
- 4 sdm Saus Teriyaki
- 3 sdm Saus Tiram

CARA MEMBUAT

- Siapkan adonan basah: 2 sendok makan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Hot & Spicy + 4 sendok makan air es. Sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
- 2 langkah mudah crispy ala Sasa :
 - a. Celupkan ayam ke dalam adonan basah,
 - b. Masukkan ke dalam tepung kering, remas-remas 10x. Lalu tepuk-tepuk dan goreng.
- Saus : Panaskan margarin, tumis bawang bombai, bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan saus teriyaki, saus tiram, merica hitam, air, masak hingga matang, tambahkan paprika hijau dan merah, aduk rata.



Melezatkan!

- Letakkan ayam dalam piring saji lalu tuang saus diatasnya sajikan