



45 min

Yakiniku Chicken Pop Bites

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gr dada ayam fillet, potongdadu
- 1 Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky 225 gr
- Air es, secukupnya
- Minyak untuk menggoreng, secukupnya
- Nasi, secukupnya

Bahan Saus:

- 100 ml saus kecap asin Jepang
- 60 gr gula pasir
- 100 ml soda
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm wijen sangrai

CARA MEMBUAT

1. Saus: rebus saus kikoman, gula pasir dan soda hingga mendidih, masukkan bawang putih dan bahan lainnya, aduk rata hingga mendidih, angkat dan saring.
2. Buat larutan 5 sdm Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky dengan 10 sdm air es, aduk rata hingga halus, sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
3 langkah mudah extra crispylicious:
 - a. Gulingkan potongan ayam ke adonan kering, remas-remas,
 - b. Celupkan potongan ayam kedalam adonan basah,
 - c. Gulingkan ke dalam adonan kering, remas-remas 10x, ketuk-ketuk.
3. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan ayam. Gunakan minyak panas hingga matang atau berwarna kuning keemasan
4. Sajikan chicken pop bites dengan nasi hangat.



Melezatkan!

5. Siram saus yakiniku di atas ayam goreng dan nikmati selagi hangat.