



Creamy Garlic Chicken



superadmin

Ayam dipadukan dengan saus Creamy bercampur aroma bawang putih yang menggoda, dagingnya juicy dan bumbu meresap sempurna. Hidangan ini praktis sehingga cocok jadi menu bekal spesial ala restoran di rumah!

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan lainnya

- 6 siung - bawang putih
- 25 gr - horens
- 200 ml - susu
- 50 ml - cream
- ¼ sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 1 sdm - mentega tawar

Bahan marinasi

- 300 gr - paha ayam filet
- 1 sdt - kecap inggris
- ½ sdt - oregano kering
- ¼ sdt - garam
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - gula pasir
- 1 ½ sdm - maizena

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan garam, gula pasir, kaldu ayam bubuk, kecap inggris, oregano kering dan maizena, aduk rata
2. Panaskan sedikit minyak, masak ayam di api besar hingga kedua sisi kecokelatan, sisihkan
3. Di dalam wajan yang sama, masukkan bawang putih yang dicincang halus atau bisa menggunakan garlic press dan mentega tawar, tumis hingga wangi
4. Masukkan susu dan cream, kecilkan api lalu potong-potong ayam dan masukkan ke dalam wajan
5. Masukkan horens, merica dan garam, masak beberapa saat hingga meresap
6. Creamy garlic chicken siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/108-creamy-garlic-chicken>