



Garlic Butter Chicken Wings



superadmin

Garlic Butter Chicken Wings adalah hidangan sayap ayam gurih yang garing di luar namun dan juicy di dalam. Dibalut saus garlic butter dengan sentuhan lemon, peterseli, dan keju bubuk. Gurih, harum, dan cocok untuk camilan maupun meal prep.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan garlic butter

- 20 gr - mentega tawar
- 3 siung - bawang putih
- 1 sdm - perasan lemon
- 1 sdm - parsley (opsional)
- 1-2 sdm - keju cheddar bubuk

Bahan marinasi ayam

- 500 gr - sayap ayam
- 1 sdm - perasan jeruk nipis
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - gula pasir
- 1 sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 1 sdm - bawang putih bubuk
- 1 sdt - paprika bubuk (opsional)
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdt - minyak wijen

Bahan pelapis

- 3 sdm - maizena
- 1 sdt - baking powder
- 2 sdm - minyak goreng

Langkah-Langkah

1. Marinasi sayap ayam dengan perasan jeruk nipis, kaldu ayam bubuk, gula pasir, garam, merica, bawang putih bubuk, paprika bubuk, kecap asin dan minyak wijen, aduk rata. Diamkan minimal 30 menit
2. Tambahkan maizena, baking powder dan minyak ke sayap ayam yang sudah dimarinasi, aduk rata
3. Susun sayap ayam ke dalam air fryer. Panggang di suhu 180-190 derajat celcius selama 15-20 menit. Balik sayap ayam ditengah proses memanggang
4. Lelehkan mentega tawar, masukkan bawang putih cincang, masak hingga wangi. Matikan api dan pindahkan ke mangkuk
5. Tambahkan perasan lemon, parsley cincang, ayam yang sudah matang, dan keju cheddar bubuk, aduk rata
6. Garlic butter chicken wings siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/149-garlic-butter-chicken-wings>