



Sayap Ayam Kecap Inggris



superadmin

Sayap ayam kecap inggris dengan perpaduan rasa gurih manis yang meresap sempurna hingga ke dalam daging. Aroma khas kecap inggris dan bumbu sederhana menciptakan cita rasa lezat yang bikin nagih, dengan tekstur ayam yang tetap lembut dan juicy di setiap gigitan. Praktis dan cocok dinikmati kapan saja.

Bahan-Bahan

 5-6 Porsi

Bahan

- 600 gr - sayap ayam, belah dua
- 1 ½ sdm - bawang putih bubuk / 3 siung bawang putih
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- 2 sdm - kecap inggris
- 1 ½ sdm - kecap manis

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan bawang putih bubuk, kaldu ayam bubuk, kecap inggris dan kecap manis, aduk rata. Diamkan selama 30 menit atau semalaman di dalam kulkas
2. Masukkan sayap ayam ke dalam air fryer dan oles dengan sisa bumbu marinasi. Panggang di suhu 170 derajat celcius selama 15 menit
3. Di tengah proses memanggang, balik sayap dan oles kembali dengan sisa bumbu marinasi. Panggang kembali hingga matang
4. Sayap ayam kecap inggris siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/159-sayap-ayam-kecap-inggris>