



Ayam Kuluyuk Krispi



superadmin

Ayam Kuluyuk Krispi dengan daging ayam filet yang renyah di luar dan lembut di dalam. Disiram saus asam manis segar yang kaya rasa, serta dilengkapi potongan nanas, bawang bombai, dan cabai merah. Perpaduan sempurna antara gurih, manis, dan sedikit asam yang menggugah selera.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan

- 400 gr - dada ayam filet
- 1 butir - telur
- 1 sdt - baking powder
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdm - kecap asin
- - tepung tapioka untuk pelapis

Bahan saus asam manis

- ½ buah - bawang bombai
- 2 buah - cabai merah
- 150 gr - nanas
- 1 sdm - margarin
- 1 sdm - gula pasir
- 1 sdt - cuka
- 3 sdm - saus tomat
- 2 sdm - saus sambal
- 275 ml - air
- 1 ½ sdm - maizena

Langkah-Langkah

1. Iris miring dada ayam kurang lebih dengan ketebalan 3 mm lalu marinasi dengan kaldu ayam bubuk, baking powder dan kecap asin, aduk rata
2. Tambahkan telur, aduk hingga rata lalu lapisi dengan tepung tapioka, aduk rata. Diamkan 2-3 menit
3. Potong besar cabai merah yang telah dibuang biji, nanas, dan bawang bombai, sisihkan
4. Panaskan minyak, goreng ayam di api besar hingga kering dan kecokelatan, tiriskan
5. Panaskan wajan, masukkan margarin dan bawang bombai, tumis hingga wangi kemudian masukkan saus tomat, saus sambal, gula pasir, dan cuka, aduk rata
6. Larutkan air dengan maizena lalu tuang ke dalam wajan, aduk rata
7. Masukkan nanas dan cabai merah, masak hingga mengental
8. Susun ayam di dalam piring saji lalu siram dengan saus asam manis
9. Ayam kuluyuk krispi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/174-ayam-kuluyuk-krispi>