



## Popcorn Chicken



superadmin

Popcorn Chicken dengan tekstur renyah berlapis dari tepung keriting yang garing dan tidak alot. Semakin nikmat dengan daging ayam yang gurih, juicy, dan penuh cita rasa.

### Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan marinasi:

- 500 gr - dada ayam filet
- 4 siung - bawang putih
- ¼ buah - bawang bombai
- 100 ml - susu
- ¾ sdt - garam
- ¾ sdt - kaldu bubuk / penyedap
- ¼ sdt - merica
- ½ sdm - mixed herbs
- 1 sdt - bubuk paprika
- 1 sdt - cuka
- 2 sdm - saus sambal
- 1 butir - telur
- 6 sdm - campuran tepung kering

Bahan tepung kering:

- 300 gr - tepung terigu protein sedang
- 2 sdt - bubuk paprika
- 1 sdm - bubuk bawang putih, opsional
- 100 gr - maizena
- 1 sdm - baking powder
- 1 sdt - garam
- ½ sdt - merica

Pelengkap:

- - Saus sambal

### Langkah-Langkah

1. Keringkan ayam kemudian iris sebesar satu ruas jempol, pindahkan ke dalam mangkuk
2. Potong-potong bawang putih dan bawang bombai lalu blender dengan susu
3. Masukkan ke dalam ayam kemudian tambahkan garam, kaldu bubuk, merica, mixed herbs, bubuk paprika, cuka, saus sambal, dan telur, aduk rata, diamkan selama 15-30 menit
4. Untuk tepung kering, campurkan tepung terigu, maizena, bubuk bawang putih, bubuk paprika, baking powder, garam, dan merica, aduk rata
5. Masukkan 6 sdm campuran tepung kering ke dalam ayam, aduk rata
6. Masukkan ayam ke dalam tepung kering satu per satu, ratakan
7. Panaskan minyak, goreng ayam hingga sedikit kecokelatan di api sedang kecil
8. Popcorn chicken siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/186-popcorn-chicken>