



Honey Butter Chicken



superadmin

Honey Butter Chicken menyajikan potongan ayam yang dibalut saus honey butter beraroma khas, menghadirkan kombinasi rasa manis madu dan gurih mentega yang sempurna. Dilengkapi aneka sayuran goreng yang lezat, menciptakan perpaduan rasa yang sempurna dan menggugah selera.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan

- 450 gr - paha ayam filet
- 3 siung - bawang putih
- 8 sdm - pati kentang (sanfen)
- 1 sdt - air jeruk nipis
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdm - kecap asin
- 1 butir - telur

Bahan saus

- 1-2 sdm - madu
- 1-2 sdm - salted butter
- 1/3 sdt - kaldu ayam bubuk

Lainnya

- - minyak untuk menggoreng

Pelengkap

- ½ buah - bawang bombai
- 100 gr - kabocha hijau
- 3 buah - cabai merah
- 50 gr - buncis

Langkah-Langkah

1. Keringkan ayam lalu potong kotak-kotak. Pindahkan ke dalam mangkuk
2. Masukkan perasan jeruk nipis, kaldu ayam bubuk, kecap asin, bawang putih halus, telur, dan tepung sanfen, aduk rata
3. Potong besar wortel, kabocha, buncis, cabai merah, dan bawang bombai, sisihkan
4. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kecokelatan, tiriskan
5. Di dalam wajan yang sama goreng sayuran selama 1-2 menit, tiriskan
6. Pindahkan ayam dan sayuran ke dalam mangkuk lalu masukkan salted butter, madu, dan kaldu ayam bubuk, aduk rata
7. Honey butter chicken siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/187-honey-butter-chicken>