



Ayam Filet Saus Mentega



superadmin

Ayam Filet Saus Mentega dibalut rasa gurih manis dan harum. Teksturnya juicy dan creamy, cocok jadi sajian lezat keluarga kapan pun.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan lainnya

- ½ buah - bawang bombai
- 3 siung - bawang putih
- 1 sdm - minyak
- 1 sdm - margarin
- 2 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- ½ sdt - kecap maggi

Bahan marinasi

- 350 gr - paha ayam filet
- ½ buah - jeruk nipis
- 2 sdm - maizena
- ½ sdm - kaldu bubuk

Pelengkap

- - nasi putih
- - daun bawang
- - jeruk limau
- - biji wijen panggang

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan perasan jeruk nipis, maizena dan kaldu bubuk, aduk rata. Diamkan selama 10-15 menit
2. Iris bawang bombai dan cincang kasar bawang putih
3. Panaskan sedikit minyak, masak ayam hingga kering dan kecokelatan, sisihkan dan potong-potong
4. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga wangi kemudian masukkan ayam, kecap manis, saus tiram, kecap maggi dan margarin, masak sesaat di api besar
5. Ayam filet saus mentega siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/42-ayam-filet-saus-mentega>