



Spicy Chicken Wings



superadmin

Spicy Chicken Wings memiliki rasa manis, gurih, dan sedikit pedas yang memanjakan lidah. Dagingnya lembut dan beraroma karena bumbu yang meresap sempurna. Setelah dikukus, ayam siap dijadikan stok beku yang praktis untuk digoreng, dipanggang, atau dimasak dengan air fryer.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan marinasi

- 750 gr - sayap ayam
- ½ buah - jeruk nipis
- 4 siung - bawang putih halus
- 2 sdm - maizena
- ½ sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdm - saus bbq
- 1 sdm - saus sambal
- 1 sdm - gochugaru/paprika bubuk
- 2 sdm - gula palem
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- ½ sdt - merica

Langkah-Langkah

1. Marinasi sayap ayam dengan perasan jeruk nipis, bawang putih halus, merica, kaldu ayam bubuk, gula palem, saus tiram, kecap manis, saus sambal, saus BBQ, gochugaru dan maizena, aduk rata
2. Diamkan ayam di dalam kulkas semalaman
3. Susun di dalam kukusan dan kukus selama 15-20 menit di api sedang kecil. Biarkan hingga dingin
4. Panaskan minyak, goreng sayap beberapa saat, tiriskan
5. Spicy chicken wings siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/83-spicy-chicken-wings>