



Ayam Goreng Krispi Saus Mentega



superadmin

Ayam Goreng Krispi Saus Mentega dibuat dari paha ayam filet yang dimarinasi sempurna, menghadirkan sensasi krispi di luar dan juicy di dalam. Balutan saus mentega manis dan gurih memberi cita rasa ala street food Korea, namun disempurnakan agar sesuai dengan selera khas Indonesia.

Bahan-Bahan

4 Porsi

Bahan lainnya

- 1 buah - bawang bombai
- 3 siung - bawang putih
- 3 sdm - kecap manis
- 1 sdm - kecap inggris
- 1 ½ sdm - saus tiram
- 1 sdt - kecap maggi
- 1 sdm - margarin
- 1 buah - jeruk limau
- 1 sdt - gula pasir
- 2 sdm - minyak

Bahan marinasi

- 350 gr - paha ayam filet
- 2 siung - bawang putih
- 2 cm - jahe
- 1 butir - telur
- ½ sdt - baking powder
- 4 sdm - tapioka
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1/8 sdt - merica

Bahan pelapis kering

- - tapioka

Pelengkap

- - nasi putih
- - kecap asin + cabai rawit merah iris
- - telur mata sapi

Langkah-Langkah

1. Potong-potong ayam kemudian marinasi dengan bawang putih halus dan jahe parut
2. Masukkan garam, gula pasir, kaldu ayam bubuk, merica, baking powder, tapioka dan telur, aduk rata. Diamkan minimal 15 menit
3. Balurkan ayam ke dalam tepung tapioka, aduk rata dan diamkan beberapa saat
4. Goreng ayam di api besar hingga membentuk struktur luar yang kering lalu kecilkan api dan goreng hingga matang, tiriskan
5. Geprek bawang putih dan iris besar bawang bombai
6. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih hingga wangi kemudian masukkan bawang bombai, tumis beberapa saat hingga wangi
7. Kecilkan api, masukkan saus tiram, kecap maggi, kecap manis, kecap inggris, margarin dan gula pasir, besarkan api dan masak sesaat
8. Masukkan ayam yang sudah di goreng, aduk hingga merata. Tambahkan perasan jeruk limau
9. Ayam goreng krispi saus mentega siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/94-ayam-goreng-krispi-saus-mentega>