

Ayam Bumbu Ngohiang Lapis Madu



Bahan utama: 500 gram dada ayam tanpa kulit 125 gram tepung jagung ½ sdt baking powder KOEPOE KOEPOE 2 butir putih telur Air dingin Tambahan tepung jagung untuk lumuri ayam 1 sdt BUBUK NGOHIANG KOEPOE KOEPOE ¾ gelas madu murni 1 ½ sdt saus sambal DUA BELIBIS Bawang daun untuk hiasan **Cara membuat:**

1. Potong ayam *bite-sized* (sekitar 3 cm) atau sesuai selera
2. Buat adonan cair dari tepung jagung, baking powder, putih telur kocok, bubuk spekkoeck dan air dingin. Lumuri potongan ayam dengan adonan tepung jagung. Goreng potongan-potongan ayam dalam minyak panas selama 1 menit hingga garing di luar dan matang di dalam.
3. Siapkan wajan baru, lelehkan madu dengan saus sambal pedas manis. Tuangkan di atas goreng ayam dan segera sajikan. Hiasi dengan daun bawang di atasnya.

Tips 1: Sajikan resep ini di atas bihun goreng yang krispi. Cara membuat bihun goreng adalah dengan mencelupkan segenggam bihun ke dalam minyak panas, goreng hingga mengembang dan berubah warna menjadi putih, lalu angkat dan sajikan. Tips 2: Agar bawang daun berbentuk melingkar cantik, iris tipis bawang daun dan langsung masukan ke dalam air es. Untuk 4-6 porsi | Waktu persiapan: 10 menit | Waktu pembuatan: 10 menit