

# Chicken Teriyaki saus Honey Lemon

## Categories :

- meat

Recipe for : 2 Persons | Times to cook : 20 Minutes



Oleh : alfan

Dibuat pada : 2015-04-16 04:01:48

## Description Recipe

Resep sederhana cocok untuk menemani santap makan malam. by Akari Papa

## Ingredients

Daging Ayam	250 gram
Garam	secukupnya
Kaldu ayam	50 gram
Kecap asin Jepang (shoyu)	1 sdm
Lada	secukupnya
Lemon	1 buah
Madu	1 sdm
Sagu	2 sdm

## Steps

No	Description
1	Potong lemon menjadi dua bagian, satu bagian iris tipis2 untuk hiasan dan setengahnya lagi untuk bahan bumbu

Picture



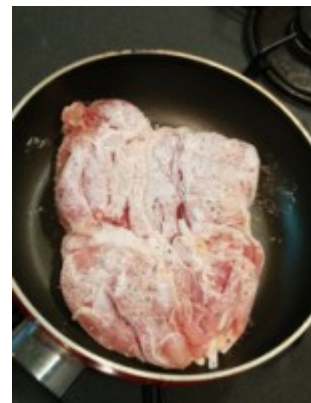
- 2 Gunakan daging tanpa tulang, taburkan garam dan lada secukupnya



- 3 Kemudian lumurkan dengan sagu menutupi seluruh permukaan daging ayam secara merata



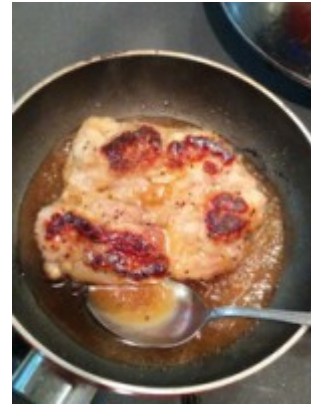
- 4 panggang daging ayam bagian kulit terlebih dahulu tanpa minyak sampai mengeluarkan minyak dengan api sedang sekitar 5 menit



- Kemudian balik dan panggang bagian daging selama 5 menit.  
5 Masukkan kaldu ayam atau cukup air 50 cc tutup fried pan dan kukus sekitar 5 menit agar daging ayam matang



- 6      Kecilkan api. Masukkan kecap asin jepang, madu dan perasaan lemon ke dalam fried pan dan panggang sambil menyiram berulang-ulang sausnya ke daging dengan menggunakan sendok



- 7      Setelah saus mengental, matikan api. Angkat dan potong vertikal sebesar 1 cm. Selipkan potongan lemon diantara potongan daging dan sajikan

