



Login / Register

🔍 Cari resep favoritmu di sini

%

🏠 > Resep > Tumis Ayam Timun Jepang ala SAORI®

## Tumis Ayam Timun Jepang ala SAORI®



★★★★☆ 4.96



🕒 0 Menit

🍽️ 3 Porsi



**Kalori**

552.3 Kkal



**Protein**

28.3 gram



**Karbo**

33.3 gram





## Tentang Masakan

Resep Tumis Ayam Timun Jepang ala SAORI® ini, tak cuma gampang dimasak, tapi juga kaya rasa gurih, manis, dan pedas yang membuat kelezatannya Teruji Umami. Dada ayam crispy ditumis bersama timun jepang (kyuri) renyah dan cabai merah. Kunci kelezatan ada pada saus istimewa dari SAORI® Saus Tiram, minyak wijen, dan saus sambal, memberikan rasa umami yang mendalam dan pas.

Bikin masak di rumah makin asyik dengan resep simpel tapi rasanya juara! Dapatkan berbagai ide masakan, tips memasak praktis, serta cara mengolah bahan jadi menu lezat setiap hari. Download Dapur Umami sekarang di **Play Store** dan temukan inspirasi masakan setiap hari!

## Bahan-Bahan

- 300 gr dada ayam
- 100 gr tepung maizena
- 1 buah timun Jepang (kyuri)
- 1 buah cabai merah
- 3 sdm SAORI® Saus Tiram
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt saus sambal
- 1 butir bawang putih
- ½ buah bawang bombay
- 50 ml air
- 1 sdm mentega
- 300 ml minyak



%



1

Langkah 1/6





%



Goreng ayam yang sudah dilumuri tepung hingga matang. Angkat sisihkan.

3

Langkah 3/6





%



Tumis bawang bombai dan bawang putih dengan mentega hingga harum.

4

Langkah 4/6





Masukkan ayam dan timun, lalu aduk hingga rata.

6

Langkah 6/6



[Login / Register](#)



%



Angkat dan sajikan.

## Sudah Mencoba

Bagikan pengalaman saat kamu membuat dan menyantap resep ini, dan dapatkan Umami coins!

[Tulis Jurnal Umami](#)

## Tantang resep ini

Ajak teman untuk memasak resep ini dengan versi dan keunikannya sendiri.

[Challenge Recook](#)





[Login / Register](#)



%



### TUMIS AYAM JAMUR ENOKI



EMALIA



5



12



20



### Tumis Ayam Paprika



Zunita



4.95



13



30



### Tumis Ayam Kecap Inggris



Windri Aries



4.65



13



45



### Tumis Ayam Cabe Ijo



arie k



4.82



14



30

Dapatkan akses ke ribuan Resep Teruji Umami dan seluruh fitur menarik di aplikasi Dapur Umami. Download sekarang!





[Login / Register](#)



%



[Resep](#)

[Produk](#)

[Campaign](#)

[Artikel & Tips](#)

[Promo & Event](#)



[Syarat & Ketentuan](#)

[Kebijakan Privasi](#)

Copyright © 2025 PT Ajinomoto Indonesia. All rights reserved.

[Beranda](#)

[Resep](#)



[Jurnal](#)

[NutriExpert](#)