

140 min

## BAHAN-BAHAN:

500 gram Dada Ayam, belah 2 melebar

## BAHAN MARINASI:

- 3 siung Bawang Putih, haluskan
- 1 sdt Saram
- 1/2 sdt Merica Bubuk
- 1/2 sdt Kaldu Bubuk
- Susu UHT Plain untuk rendam ayam

## BAHAN PELAPIS:

- Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky Bervitamin dan Bermineral
- 1 butir Telur, opsional bisa ditambahkan susu UHT Plain
- Garam dan Merica secukupnya
- Tepung Roti atau bread crumbs secukupnya

## BAHAN SAUS:

- 1/2 buah Bawang Bombay, iris
- 3 siung Bawang Putih, cincang
- 3 sdm Saus Teriyaki
- 1 sdm Saus Tiram
- 1 sdm Kecap Manis
- Garam, Lada bubuk, dan Kaldu jamur secukupnya
- 200 ml Air
- 1 sdm Tepung Maizena, dilarutkan dengan sedikit air

## CARA MEMBUAT:

### CARA MEMBUAT CHICKEN KATSU:

- Marinasi ayam dengan bumbu marinasi minimal 1 jam.
- Baluri dengan Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky Bervitamin dan Bermineral kemudian kocokan telur dan tepung roti.
- Diamkan selama 30 menit atau lebih di kulkas
- Panaskan minyak, goreng dengan api sedang hingga garing dan kecoklatan. Tiriskan

### CARA MEMBUAT CHICKEN SAUS TERIYAKI:

- Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
- Masukkan semua bahan saus dan jangan lupa cicipi rasanya ya Sasa Genks!
- Kentalkan saus dengan larutan maizena dan masak sampai kental.
- Chicken katsu saus teriyaki siap disajikan deh!