



Ayam Panggang Madu Wijen

Bahan-bahan

- 500 gr paha ayam
- 6 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdm Maggi Saus Tiram
- 1 sdm Maggi Seasoning Cair
- 3 sdm madu
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdt lada hitam
- 1 sdt cabai bubuk
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdm biji wijen
- 1 batang daun bawang, iris

Cara Membuat

1. Campurkan bawang putih, minyak wijen, bubuk paprika, lada hitam, madu, Maggi Seasoning Cair, dan Maggi Saus Tiram dalam mangkuk, lalu aduk rata.
2. Masukkan campuran saus ke dalam potongan ayam, pijat-pijat, kemudian simpan dalam lemari es hingga meresap semalaman.
3. Panaskan minyak, kemudian masak ayam di atas wajan anti lengket dengan api kecil. Masak hingga setiap sisi berwarna kecokelatan.
4. Tutup wajan menggunakan tutup panci agar matang merata.
5. Sajikan dengan dengan taburan daun bawang dan biji wijen.

Nutrisi

Karbohidrat	19.55 g
Energi	443.96 kcal
Lemak	26.73 g
Protein	30.53 g

30 Menit

4 Porsi