

Ihain kasama ng kanin Jepang Ayam Teriyaki

Bahan :

1 potong ayam

1 sdt air jahe

Sedikit garam Sedikit lada

Saus:

3 sdm kecap asin Jepang

1 sdm mirin

1 sdm gula

Cara Memasak :

Cuci ayam dan peras aurnya bumbu hingga meresap. Panaskan sedikit minyak untuk meng-goreng daging ayam dengan api kecil hingga kedua sisi berubah coklat keemasan hingga 70% matang. Kemudian tuang arak. Kemudian, Tambahkan bahan saus dan masak hingga saus kental. Angkat daging ayam dan potong. Untuk disajikan dengan nasi.