



## Kepak Madu Istimewa

### Bahan-bahan

- 10 keping Kepak Ayam
- 2 sudu besar Minyak Masak
- 1 Bawang Merah
- 6 ulas Bawang Putih
- 3 inci Halia
- 1 sudu kecil Lada Hitam
- 1 sudu besar Serbuk Cili
- 1 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 4 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 2 sudu besar Sos Cili MAGGI®
- 3 sudu besar Gula
- 5 sudu besar Madu

### Langkah Penyediaan

1. Di dalam pengkisar elektrik, kisarkan bawang merah, bawang putih lada hitam dan halia.
2. Didalam mangkuk, masukkan kepak ayam, bawang, serbuk cili, MAGGI Sambal tumis, Sos Tiram MAGGI , Sos Cili MAGGI dan gula. Perapkan selama 1 - 2 jam atau semalaman.
3. Panaskan periuk leper atau pemanggang. Gaulkan madu dan ayam sebelum panggang.
4. Panggangkan dengan api yang perlahan supaya tidak hangus atau terbakar.

#### Pemakanan

Karbohidrat 21.33 g  
Protein 20.07 g

⌚ 85 Min

⊕ 8