# Ayam Madu Ala Bbq MAGGI

## Bahan-bahan

- 500 g Dada Ayam
- 1 cup Air
- 1 Timun
- 2 tbsp Sos Tiram MAGGI®
- 1 tbsp Sos Tomato MAGGI®
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 1 tsp Kicap Pekat
- 2 tsp Kicap Cair
- 2 tbsp Madu
- 2 tbsp Gula Perang
- 0.5 tsp Serbuk 5 Rempah

## Langkah Penyediaan

1. Untuk bahan perapan, campurkan Sos Tiram Maggi®, Sos Tomato Maggi®, MAGGI® CukupRasa ™, kicap pekat, kicap cair, madu, gula perang dan serbuk lima rempah di dalam satu mangkuk.
2. Kemudian masukkan ayam dalam bahan perapan dan salut ayam dengan teliti.
3. Selepas ayam disalut dengan bahan perapan, masukkan ayam dalam bekas bertutup atau beg berzip dan masukkan ke dalam peti sejuk. Perapkan selama sekurang-kurangnya 5 jam, sebaik-baiknya semalaman.
4. Bila ayam sudah sedia untuk masak, pindahkan ayam dan bahan perapan ke dalam kuali atau periuk dan tuangkan secawan air.
5. Masak pada suhu sederhana selama 45 minit ke satu jam, balikkan filet ayam setiap 10 minit atau sehingga ayam menjadi empuk. Tambah air jika perlu.
6. Bila ayam dah siap, alihkan ke bekas pembakar yang dialas dengan foil aluminium.
7. Terus renehkan kuah dengan api sederhana sehingga ia menjadi sos agak pekat. Kemudian, tutup api.
8. Kini, masa untuk membakar ayam. Bakar selama 10-15 minit dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 200 ° C pada fungsi panggang sehingga rupa panggang yang diingini. Kalau anda suka, boleh sadurkan dengan madu tambahan dan kuah, sebelum ayam dikeluarkan dari ketuhar.
9. Bila ayam dah siap, potong dan renjiskan lebih banyak kuah. Hidangkan dengan hirisan timun.

Pemakanan

| | |
|---|---|
| Karbohidrat | 14.99 g |

408 Min

6 hidangan

| | |
|---|---|
| Protein | 20.17 g |