



Ayam Cincang Kemangi



superadmin

Ayam Cincang Kemangi punya cita rasa gurih manis yang berpadu dengan aroma segar kemangi. Hidangan sederhana ini cocok disantap bersama nasi hangat dan pas untuk menu sehari-hari.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan lainnya

- 4 siung - bawang putih
- 4 siung - bawang merah
- 5 buah - cabai merah keriting
- 8 buah - cabai rawit hijau
- 1 batang - serai bagian putih
- 4 gr - terasi, bakar
- 2 sdm - minyak
- 2 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- ½ sdt - kaldu bubuk
- ½ sdm - saus tiram
- 25 gr - kemangi
- 10 buah - bawang merah kecil-kecil

Bahan marinasi

- 350 gr - paha ayam giling
- 1 sdm - kecap manis
- 1 ½ sdm - saus tiram
- 1 sdt - kecap maggi / kecap ikan

Pelengkap

- - nasi putih
- - telur mata sapi
- - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk, campurkan daging paha giling, kecap manis, saus tiram dan kecap maggi, aduk rata
2. Cincang bawang putih, bawang merah, serai, iris cabai merah keriting dan cabai rawit hijau
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga wangi kemudian masukkan terasi, serai, cabai merah keriting dan cabai rawit merah, tumis hingga wangi
4. Masukkan ayam yang sudah dimarinasi, masak hingga matang kemudian masukkan bawang merah utuh, gula pasir, merica, kaldu bubuk dan saus tiram, masak sesaat
5. Masukkan kemangi, masak sesaat
6. Ayam cincang kemangi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/10-ayam-cincang-kemangi>