



Ayam Panggang Madu Pedas Manis



superadmin

Ayam Panggang Madu Pedas Manis dengan daging empuk dan bumbu yang meresap hingga ke dalam. Kombinasi sempurna antara rasa manis, gurih, dan pedas. Terasa makin lengkap karena diisi dengan daun singkong yang memikat selera.

Bahan-Bahan

👤 12 Porsi

Bahan brine ayam

- 2 - ekor ayam negeri utuh
- 20 gr - bumbu marinasi instan
- 2 sdm - garam
- 2 sdm - gula pasir
- 750 ml - air matang

Bahan isian ayam

- 125 gr - daun singkong rebus
- 3 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 7 buah - cabai rawit merah
- 10 buah - cabai rawit hijau
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- 2 sdt - gula pasir
- 1 sdm - minyak

Bahan saus olesan

- 35 gr - bawang putih
- 100 gr - bawang bombai
- 12 gr - jahe
- 4 sdm - margarin
- 150 ml - air
- ½ sdt - oregano kering (opsional)
- 3 sdm - saus tomat
- 3 sdm - saus sambal
- 2 sdm - saus tiram
- 2-3 sdm - madu
- 1 sdt - kecap maggi
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk

Bahan tambahan saus

- 100 ml - air
- 1 sdm - kecap manis (opsional)

Pelengkap

- - nasi putih
- - sambal matah

Langkah-Langkah

1. Campurkan air matang, garam, gula pasir dan bumbu marinasi instan, aduk rata
2. Siapkan plastik, masukkan ayam dan larutan air marinasi. Masukkan ke dalam kulkas dan diamkan semalaman
3. Potong bawang bombai, bawang putih dan jahe kemudian panaskan margarin, masukkan bahan yang sudah diiris, tumis hingga wangi dan kecokelatan
4. Masukkan bumbu yang sudah ditumis ke dalam blender, air dan oregano, blender hingga halus
5. Panaskan wajan, masukkan bumbu halus, saus tomat, saus sambal, saus tiram, kecap maggi, kaldu ayam bubuk dan merica, masak hingga mengental. Matikan api dan tambahkan madu, aduk rata
6. Iris bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah, cabai rawit hijau dan daun singkong kemudian pindahkan ke dalam mangkuk. Tambahkan garam, kaldu jamur, gula pasir dan minyak, aduk rata
7. Siapkan ayam, tusuk dengan alat rotisserie kemudian masukkan sedikit saus olesan ke dalam ayam, ratakan dengan kuas
8. Masukkan daun singkong hingga padat dan merata. Ikat ujung paha ayam dengan tali kemudian tarik ke belakang sayap dan ikat. Lipat sayap ke bagian dalam dan tusukan alat rotisserie hingga kencang
9. Panggang di suhu 200 derajat celcius selama 40 menit kemudian oles dengan saus olesan. Lanjut panggang selama 5 menit, oles kembali dan panggang selama 5 menit
10. Di dalam wajan, masukkan sisa bumbu olesan, air dan kecap manis, masak sesaat
11. Ayam panggang madu siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/101-ayam-panggang-madu-pedas-manis>