



Sate Taichan



superadmin

Sate Taichan memiliki cita rasa gurih, smoky, dan juicy, disajikan dengan sambal pedas yang levelnya bisa disesuaikan agar tetap nyaman di lidah. Potongan ayamnya empuk, berpadu dengan cita rasa gurih dan pedas yang menggugah selera.

Bahan-Bahan

 50-60 PCS

Bahan marinasi ayam

- 450 gr - dada ayam filet
- 1 siung - bawang putih
- 1 sdm - saus tiram
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu jamur
- 1 ½ sdm - minyak
- ¼ sdt - merica
- ½ sdt - air jeruk nipis

Bahan sambal taichan

- 3 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 10 buah - cabai merah keriting
- 10 buah - cabai rawit merah
- 1-2 buah - kemiri
- 1 buah - jeruk limau
- 2 sdm - minyak
- 1 sdt - kaldu jamur
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - gula
- 350 ml - air

Bahan sate kulit

- 250 gr - kulit ayam
- 500 ml - air
- 1 sdt - garam
- ⅓ sdt - merica
- ½ sdt - penyedap

Pelengkap

- - ketupat
- - bawang goreng
- - jeruk limau
- - kaldu jamur

Langkah-Langkah

1. Potong-potong dada ayam filet lalu pindahkan ke mangkuk. Masukkan bawang putih parut, air perasan jeruk nipis, garam, kaldu jamur, merica, minyak, dan saus tiram. Aduk rata dan diamkan selama minimal 30 menit
2. Didihkan air kemudian masukkan garam, merica, penyedap dan kulit ayam. Rebus selama 1 menit, tiriskan
3. Iris memanjang kulit ayam lalu tusuk kulit ayam dengan tusukan sate. Timbang 1 tusuk sate kulit ayam sekitar 10-12 gram
4. Siapkan tusukan sate dan tusuk-tusuk daging ayam yang sudah dimarinasi. Timbang 1 tusuk sate ayam sekitar 15 gram
5. Panggang sate ayam dan sate kulit dengan panggangan sate yang sudah dioles sedikit minyak dan sudah dipanaskan. Panggang hingga sate matang dan berwarna kecokelatan
6. Untuk sate kulit krispi, panaskan minyak di wajan dan goreng sate kulit hingga matang
7. Untuk sambal taichan, geprek kemiri, potong bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting dan cabai rawit merah
8. Panaskan minyak di wajan lalu masukkan bahan-bahan yang sudah dipotong. Masak hingga matang dan wangi
9. Haluskan bahan yang sudah dimasak menggunakan blender dan tambahkan sedikit air. Haluskan hingga benar-benar halus lalu masak kembali
10. Tambahkan sisa air, garam, kaldu jamur, dan gula. Masak sambal hingga matang dengan api sedang kecil selama sekitar 3 - 4 menit
11. Setelah sambal matang, tuang ke dalam mangkuk lalu beri perasan jeruk limau. Aduk rata
12. Sate taichan siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/114-sate-taichan>