



Ayam Bakar Bumbu Padang



superadmin

Ayam Bakar Bumbu Padang menyajikan daging yang empuk dengan rasa gurih dan kaya rempah khas Minang. Kombinasi bumbunya menghasilkan cita rasa yang nendang dan otentik, serta diperkaya dengan aroma smoky dari proses pembakaran yang merata.

Bahan-Bahan

6 Porsi

Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang merah
- 4 siung - bawang putih
- 3 butir - kemiri
- 5 cm - kunyit
- 3 buah - cabai merah
- 5 cm - lengkuas
- 15 buah - cabai rawit hijau
- 100 ml - minyak goreng
- 60 ml - air

Bahan lainnya

- 1 sdm - bubuk minang
- 1 lembar - daun pandan
- 1 batang - serai
- 1 lembar - daun salam
- 1/2 lembar - daun kunyit
- 2 lembar - daun jeruk
- 500 ml - air
- 1 sdt - kaldu jamur
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1/8 sdt - merica
- 2 sdt - gula pasir
- 4 sdm - krimer bubuk

Bahan marinasi

- 1 - ekor ayam negeri/850-900 gr
- 2 sdt - garam
- 1/2 sdt - merica
- 1/2 buah - jeruk nipis

Pelengkap

- - nasi putih
- - timun
- - sambal cabai hijau

Langkah-Langkah

1. Potong bekakak ayam dan sayat-sayat bagian sendi & bagian yang tebal
2. Marinasi ayam dengan garam, merica dan perasan jeruk nipis, aduk rata. Diamkan selama 15-30 menit
3. Masukkan bawang merah, bawang putih, kemiri, lengkuas, kunyit, cabai merah, cabai rawit hijau, minyak dan air ke dalam blender, haluskan
4. Tumis bumbu halus hingga wangi dan mengeluarkan minyak lalu masukkan daun salam, serai, daun pandan, daun jeruk, daun kunyit dan bubuk minang, tumis hingga wangi
5. Masukkan ayam, air, kaldu jamur, kaldu ayam bubuk, merica, gula pasir dan krimer bubuk. Masak di api kecil hingga air menyusut
6. Siapkan panggangan, panggang ayam hingga kecokelatan di semua sisi
7. Ayam bakar bumbu padang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/123-ayam-bakar-bumbu-padang>