



Ayam Penyet Cabe Ijo



superadmin

Ayam Penyet Cabe Ijo adalah ayam goreng berbumbu kuning yang empuk dan gurih, disajikan dengan sambal hijau pedas di atasnya. Cita rasa pedas dan segarnya sambal berpadu sempurna dengan kelezatan ayam. Hidangan ini makin nikmat disantap bersama nasi hangat dan lalapan segar.

Bahan-Bahan

6 Porsi

Bahan

- 850 gr - ayam utuh

Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang putih
- 8 siung - bawang merah
- 3 butir - kemiri
- 1 sdm - ketumbar
- 6 cm - kunyit
- 5 cm - lengkuas
- 2 cm - jahe
- 100 ml - minyak
- 50 ml - air

Bahan lainnya

- 3 lembar - daun salam
- 4 lembar - daun jeruk
- 2 batang - serai, geprek
- 400 ml - air
- 2 sdt - garam
- 2 sdt - kaldu jamur / penyedap
- 2 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica

Bahan pelengkap

- 8 potong - tempe
- 2 sdm - maizena
- 1/3 sdt - garam
- ½ sdt - kaldu jamur / penyedap

Bahan sambal hijau

- 3 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 50 gr - cabai rawit hijau
- 12 buah - cabai keriting hijau
- 3/4 sdt - garam
- 3/4 sdt - gula pasir
- 3/4 sdt - kaldu jamur
- 3 sdm - minyak panas
- - jeruk limau

Pelengkap lainnya

- - nasi putih
- - kol

Langkah-Langkah

1. Potong bawang putih, bawang merah, kemiri, lengkuas dan jahe lalu masukkan semua bahan bumbu halus ke dalam blender
2. Masukkan minyak dan air, blender hingga halus
3. Panaskan wajan, tumis bumbu halus hingga wangi
4. Potong ayam menjadi 6 bagian
5. Masukkan daun jeruk, serai dan daun salam ke dalam tumisan bumbu, tumis hingga wangi dan mengeluarkan minyak
6. Masukkan ayam, air, garam, kaldu jamur, gula pasir dan merica, aduk lalu ungkep ayam hingga menyusut. Pindahkan ke dalam mangkuk
7. Panaskan sedikit minyak, goreng cabai keriting hijau, cabai rawit hijau dan bawang merah hingga sedikit layu. Pindahkan ke dalam ulekan
8. Masukkan bawang putih, garam, kaldu jamur dan gula, ulek hingga sedikit kasar lalu siram dengan minyak panas, aduk rata
9. Tambahkan perasan jeruk limau, aduk rata
10. Pindahkan ayam ke dalam mangkuk, diamkan beberapa saat sebelum di goreng
11. Potong-potong tempe lalu balurkan ke dalam sisa bumbu ungkepan
12. Tambahkan garam, kaldu jamur dan maizena, aduk rata
13. Goreng ayam dan tempe hingga kecokelatan, tiriskan
14. Ayam penyet cabe ijo siap disajikan
- 15.

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/131-ayam-penyet-cabe-ijo>

- - timun
- - tomat