



Ayam Kecap



superadmin

Ayam Kecap adalah masakan rumahan klasik yang dibuat praktis menggunakan bumbu iris, menghasilkan rasa manis gurih yang meresap sempurna ke dalam daging ayam. Hidangan ini dimasak perlahan dalam kuah kecap dan saus tiram untuk menciptakan kaldu yang kaya dan beraroma. Ayam kecap ini disajikan lengkap bersama kentang dan wortel yang empuk, cocok sebagai lauk favorit keluarga.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan lainnya

- 2 buah - kentang
- 2 buah - wortel
- 1 buah - tomat merah
- 6 siung - bawang merah
- 6 siung - bawang putih
- 1 buah - cabai merah tanjung
- 5 sdm - kecap manis
- 1 liter - air
- 2 sdm - minyak
- ½ sdt - merica
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur / penyedap
- 1 sdm - gula pasir
- 1 sdm - saus tiram
- ½ sdm - kecap maggi

Bahan marinasi

- 1 kg - ayam negeri utuh
- 1 buah - jeruk nipis
- 1 sdt - garam
- ¼ sdt - merica

Pelengkap

- - nasi putih
- - bawang goreng

Langkah-Langkah

1. Potong ayam lalu marinasi dengan perasan jeruk nipis, garam, dan merica, aduk rata
2. Iris bawang putih, bawang merah, belah dua cabai merah lalu buang biji, belah 4 tomat, potong besar wortel dan kentang
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga kecokelatan lalu masukkan ayam, masak sesaat hingga kecokelatan
4. Tambahkan air, wortel, kentang, cabai merah, tomat, kecap manis, saus tiram, kecap maggi, garam, merica, kaldu jamur, dan gula pasir, masak di api sedang kecil hingga matang dan meresap sekitar 20-30 menit
5. Pindahkan ke dalam piring saji lalu taburkan bawang goreng
6. Ayam kecap siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/145-ayam-kecap>