



Pepes Ayam Kemangi



superadmin

Pepes Ayam Kemangi dengan cita rasa gurih yang meresap, aroma kemangi yang harum, dan tekstur ayam yang lembut. Cocok jadi lauk rumahan yang sederhana tetapi bikin makan makin nikmat.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan bumbu halus:

- 8 siung - bawang putih
- 12 siung - bawang merah
- 7 butir - kemiri
- 8 buah - cabai merah keriting
- 5 cm - kunyit, iris
- 6 cm - lengkuas, iris
- - Minyak

Bahan lainnya:

- 8 buah - cabai rawit merah
- 4 lembar - daun salam
- 2 batang - serai, iris miring
- 1 buah - tomat merah, potong
- 60 gr - daun kemangi
- 2 batang - daun bawang, potong
- ½ sdt - garam
- 1 sdm - gula
- 1 sdt - kaldu bubuk / penyedap
- - Daun pisang untuk membungkus

Bahan marinasi:

- 1 ekor (600 gr potong 4 bagian) - ayam pejantan
- 1 buah - jeruk nipis
- 1 sdt - garam
- ½ sdt - merica

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan perasan jeruk nipis, garam dan merica, aduk rata, diamkan beberapa saat
2. Blender lengkuas, kunyit, kemiri, bawang putih, bawang merah, cabai rawit dengan sedikit minyak hingga halus
3. Tumis bumbu halus di api sedang hingga wangi dan sedikit kecokelatan, tambahkan sedikit minyak bila perlu lalu matikan api
4. Jika bumbu sudah dingin atau hangat, masukkan ayam, garam, gula dan kaldu bubuk, aduk rata
5. Masukkan daun bawang dan daun kemangi, aduk rata
6. Siapkan daun pisang, masukkan daun salam, serai, ayam beserta bumbu, cabai rawit dan tomat, lalu bungkus, sematkan tusuk gigi
7. Kukus selama 40 menit
8. Pepes ayam siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/147-pepes-ayam-kemangi>