



Ayam Krispi Balado



superadmin

Ayam Krispi Balado menyajikan potongan ayam filet crispy dengan bumbu balado ulek kasar dan perasan jeruk limau yang harum serta segar. Rasanya pedas gurih dengan bumbu yang meresap hingga ke lapisan tepung, cocok untuk bekal atau menu katering.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan marinasi ayam

- 300 gr - paha ayam filet
- 1 sdt - perasan jeruk kunci
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - gula pasir
- ½ sdt - bawang putih bubuk
- 1 sdm - maizena

Bahan pelapis

- - maizena

Bahan sambal balado

- 100 gr - cabai merah
- 6 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 10 buah - cabai rawit merah
- 5 lembar - daun jeruk
- ¾ sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir
- ½ sdt - penyedap
- 1 sdm - saus sambal (opsional)
- 10 buah - cabai rawit hijau
- 1 batang - daun bawang
- 1 sdm - air
- ½ sdt - perasan jeruk limau

Pelengkap

- - nasi putih
- - timun

Langkah-Langkah

1. Potong ayam kemudian marinasi dengan perasan jeruk kunci, garam, kaldu ayam bubuk, merica, gula pasir, bawang putih bubuk, dan maizena aduk rata. Diamkan selama 15 menit
2. Balurkan ayam ke dalam maizena, aduk rata kemudian goreng hingga kecokelatan dan matang, tiriskan
3. Sisihkan sebagian minyak, masukkan cabai merah, bawang putih, bawang merah dan cabai rawit merah, masak beberapa saat kemudian pindahkan ke dalam food chopper, haluskan
4. Panaskan wajan, masukkan bumbu balado, daun jeruk, garam, gula pasir, penyedap, saus sambal, cabai rawit hijau dan daun bawang iris, aduk rata kemudian tambahkan air, aduk rata
5. Masukkan ayam yang sudah matang, masak sesaat lalu tambahkan perasan jeruk limau, aduk rata
6. Ayam krispi balado siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/150-ayam-krispi-balado>