



Ayam Rebus Jahe (Pek Cam Kee)



superadmin

Ayam Rebus Jahe (Pek Cam Kee) ala restoran Chinese jadul kini bisa disajikan di rumah dengan versi yang lebih praktis. Resep ini menggunakan teknik merebus khusus dengan api kecil dan rendaman air es agar daging ayam tetap super juicy serta kulitnya kenyal pas. Disiram dengan minyak bawang jahe yang gurih dan aromatik, menu sehat ini siap menjadi lauk favorit keluarga.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan lainnya

- 2 liter - air
- 20 gr - jahe, geprek
- 1 batang - daun bawang, potong besar
- 2 sdt - garam
- 2 sdt - kaldu jamur / penyedap
- 2 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica

Bahan marinasi ayam

- 850 gr - ayam paha utuh
- 1 ½ sdm - garam

Bahan minyak bawang putih jahe

- 70 ml - minyak
- 30 gr - jahe
- 10 siung - bawang putih
- 1 sdm - minyak wijen
- ½ sdt - garam
- ¼ sdt - kaldu jamur

Pelengkap

- - nasi putih
- - daun ketumbar
- - timun

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan garam, diamkan 10 menit lalu bilas dengan air hingga 3 kali
2. Panaskan air di dalam panci hingga sedikit mendidih lalu masukkan ayam, daun bawang, jahe, garam, kaldu jamur, gula pasir, dan merica. Masak selama 15-18 menit di api kecil tanpa ditutup
3. Iris jahe lalu masukkan ke dalam food processor, haluskan
4. Masukkan bawang putih haluskan kembali. Di dalam wajan, panaskan minyak lalu masukkan jahe, bawang putih yang sudah dicincang, garam, dan kaldu jamur, tumis hingga sedikit kecokelatan
5. Matikan api kemudian tambahkan minyak wijen, aduk rata dan sisihkan
6. Masukkan ayam ke dalam air es. Diamkan selama 3 menit lalu suwir-suwir
7. Masukkan tulang ayam ke dalam kuah, masak kembali di api sedang kecil
8. Susun ayam lalu tuang sedikit kuah dan minyak bawang di atasnya
9. Ayam rebus jahe siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/161-ayam-rebus-jahe-pek-cam-kee>