



Sayap Ayam Goreng dengan Oseng Bawang



superadmin

Sayap ayam goreng yang renyah, harum, dan kaya rasa dari bawang putih serta terasi yang meresap hingga ke dalam. Dipadukan dengan oseng bawang pedas yang menambah sensasi gurih, aroma, dan tekstur yang makin nikmat di setiap gigitan.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan marinasi

- 10 pcs - sayap ayam
- 5 siung - bawang putih halus
- 1 butir - telur
- 1 sdm - cuka / air jeruk lemon
- 1 sdt - baking powder, opsional
- 6 sdm - tepung tapioka
- 2 sdt - kaldu
- 1 sdt - garam
- ½ sdm - gula
- ½ sdt - merica
- 2 saset - terasi

Bahan sambal bawang

- 100 gr - bawang merah kecil utuh
- 3 siung - bawang putih halus
- 2 batang - daun bawang
- 15 buah - cabai rawit merah
- 10 buah - cabai rawit hijau
- 50 ml - air
- 1 sdm - saus tiram
- ¼ sdt - garam
- ½ sdm - gula
- ¼ sdt - kaldu bubuk / penyedap
- - Nasi putih

Langkah-Langkah

1. Belah ayam menjadi 2 lalu marinasi dengan bawang putih halus, telur, tepung tapioka, cuka, baking powder, kaldu ayam, garam, gula, dan merica, aduk rata
2. Bakar terasi, hancurkan lalu masukkan ke dalam ayam sambil disaring, aduk rata diamkan minimal 30 menit
3. Panaskan minyak lalu goreng ayam hingga kecokelatan, tiriskan
4. Potong daun bawang, cabai rawit merah, dan cabai rawit hijau seukuran dengan bawang merah
5. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih halus, masak sesaat lalu masukkan bawang merah dan daun bawang bagian putih, tumis hingga wangi
6. Masukkan air, saus tiram, garam, gula dan kaldu bubuk, masak sesaat lalu masukkan cabai rawit merah, cabai rawit hijau, dan sisa daun bawang, aduk rata
7. Sayap ayam goreng oseng sambal bawang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/169-sayap-ayam-goreng-dengan-oseng-bawang>