



Ayam Goreng Mentega



superadmin

Ayam Goreng Mentega ala rumahan ini menawarkan perpaduan rasa gurih, manis, dan aroma wangi yang menggugah selera. Teknik marinasi menggunakan maizena dan kecap asin membuat daging ayam tetap lembut di dalam meskipun digoreng hingga kulitnya kering. Ditumis bersama bawang bombay serta kombinasi kecap inggris yang khas, menu praktis ini sangat cocok dijadikan sebagai lauk andalan keluarga.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan marinasi

- 4 - pcs paha ayam broiler utuh
- 1 buah - jeruk nipis
- 1 sdm - kecap asin
- 2 sdm - maizena
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - merica
- 1 sdt - kaldu / penyedap

Bahan saus

- 3 siung - bawang putih, geprek
- ½ buah - bawang bombai, iris
- 4-5 sdm - margarin / mentega
- 3 sdm - kecap kecap inggris
- 1 sdm - saus tiram
- 2 sdm - kecap manis
- ½ sdm - saus sambal / saus tomat
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdt - kaldu ayam
- - minyak untuk menumis secukupnya
- - air secukupnya

Lainnya

- - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Potong ayam masing-masing menjadi 4 bagian lalu marinasi dengan jeruk nipis, kecap asin, kaldu bubuk, garam, dan merica, tutup dengan cling wrap diamkan selama 30 menit di suhu ruang
2. Panaskan minyak, goreng ayam di api besar hingga kering, tiriskan
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang hingga wangi dan kecokelatan lalu masukkan margarin dan bawang bombai, tumis sebentar
4. Masukkan kecap inggris, saus tiram, kecap manis, saus sambal, gula, dan kaldu ayam, aduk rata
5. Masukkan ayam dan air secukupnya, masak sesaat
6. Ayam goreng mentega siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/176-ayam-goreng-mentega>