



Ayam Bakar Bumbu Kacang



superadmin

Ayam Bakar Bumbu Kacang teksturnya empuk dan juicy, menghadirkan cita rasa sate ayam tanpa ditusuk yang unik dan menggoda. Disiram saus kacang kental yang gurih dengan aroma kencur yang khas, dilengkapi timun segar, cabai rawit, dan perasan jeruk limau untuk sensasi rasa yang seimbang.

Bahan-Bahan

 8-9 Porsi

Bahan bumbu kacang

- 75 gr - kacang tanah
- 75 gr - kacang mede
- 3 siung - bawang putih
- 4 siung - bawang merah
- 30 gr - gula merah
- 4 lembar - daun jeruk
- 1 sdm - kecap manis
- 2 sdm - santan
- 3 cm - kencur (opsional)
- 10 buah - cabai merah keriting (opsional)
- 500 ml - air
- ½ sdt - garam
- ¼ sdt - kaldu jamur / penyedap

Bahan marinasi

- 700 gr - paha ayam filet
- ½ sdm - bubuk kunyit
- 1 sdm - bubuk bawang putih
- 1 sdt - bubuk paprika (opsional)
- 1 sdt - garam
- ½ sdt - merica
- 1 sdt - gula pasir
- ¾ sdt - penyedap / kaldu bubuk
- 2 sdm - santan

Pelengkap

- - timun kyuri
- - jeruk limau
- - cabai rawit merah rebus
- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan kunyit bubuk, bawang putih bubuk, paprika bubuk, garam, merica, gula pasir, penyedap, dan santan, aduk rata. Diamkan minimal satu jam di suhu ruang
2. Blender kacang mede dan kacang tanah hingga halus, sisihkan lalu blender bawang putih, bawang merah, cabai merah keriting, kencur, dan sedikit minyak
3. Tumis bumbu halus dan kacang hingga wangi lalu masukkan air, kecap manis, gula merah, santan, garam, kaldu jamur, dan daun jeruk, masak di api kecil hingga mengental, sisihkan
4. Panggang ayam yang telah di marinasi hingga matang
5. Ayam bakar siap disajikan dengan pelengkap

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/190-ayam-bakar-bumbu-kacang>