



Ayam 'Panggang' Rice Cooker



superadmin

Ayam 'Panggang' Rice Cooker berbumbu cajun yang juicy dan kulitnya renyah. Disajikan bersama nasi gurih beraroma kaldu ayam, kismis, mentega, dan tumisan paprika, lalu dilengkapi tomato salsa pedas segar yang bikin rasanya makin spesial.

Bahan-Bahan

 5-6 Porsi

Bahan marinasi

- 700 gr - ayam paha atas
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - gula pasir
- ½ sdm - paprika bubuk
- 2 sdt - bawang putih bubuk
- ½ sdm - oregano kering
- ½ sdm - thyme kering

Bahan nasi

- 380 gr - beras
- 500 gr - air
- ½ sdt - kunyit bubuk

Bahan salsa tomat

- 3 buah - tomat merah
- 1/3 buah - bawang bombai ukuran kecil
- 1 siung - bawang putih
- 2 sdm - daun ketumbar
- 3 sdm - air jeruk nipis
- 4 buah - cabai rawit merah
- 1 sdm - minyak
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir

Bahan tumis

- ½ buah - bawang bombai
- ½ buah - paprika merah
- 2 sdm - kismis
- 50 gr - smoked beef
- 1 sdm - mentega tawar
- 1/3 sdt - garam
- 1/3 sdt - kaldu jamur / penyedap
- ¼ sdt - merica

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan garam, kaldu ayam bubuk, gula pasir, paprika bubuk, bawang putih bubuk, oregano kering, dan thyme, aduk rata. Diamkan di kulkas semalaman
2. Cuci bersih beras lalu masukkan kunyit bubuk
3. Didihkan air, masukkan ke dalam beras beserta ayam yang telah di marinasi. Masak di dalam rice cooker hingga matang
4. Pisahkan tomat dengan biji lalu masukkan bawang bombai, bawang putih, dan cabai rawit ke dalam food processor, haluskan
5. Masukkan tomat, haluskan kembali. Pindahkan ke dalam mangkuk dan tambahkan garam, gula pasir, perasan jeruk nipis, minyak, dan daun ketumbar
6. Potong kotak paprika, bawang bombai dan smoked beef
7. Keluarkan ayam dari rice cooker kemudian panaskan sedikit minyak, goreng ayam sesaat, tiriskan
8. Sisihkan sebagian minyak lalu tumis paprika merah, bawang bombai, smoked beef, garam, kaldu bubuk, merica, kismis, dan mentega, masak sesaat
9. Masukkan tumisan ke dalam nasi, aduk rata
10. Ayam 'panggang' rice cooker siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/191-ayam-panggang-rice-cooker>