



Ayam Kukus Jahe



superadmin

Ayam Kukus Jahe praktis, teksturnya lembut dan juicy. Dipadukan dengan siraman scallion oil yang harum, hidangan ini menawarkan cita rasa gurih yang kaya dan menggugah selera.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan

- 750 gr - paha ayam utuh
- ¼ sdt - garam
- ¼ sdt - kaldu bubuk / penyedap
- 1 sdt - gula pasir
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdm - saus tiram
- ½ sdt - merica
- 2 sdm - maizena

Bahan lainnya

- 40 gr / 8cm - jahe

Bahan siraman

- 4 batang - daun bawang
cung
- ¼ sdt - garam
- ¼ sdt - kaldu jamur / penyedap
- 3 sdm - minyak
- 1 sdt - minyak wijen

Langkah-Langkah

1. Keringkan ayam lalu potong menjadi beberapa bagian
2. Marinasi ayam dengan kecap asin, saus tiram, garam, kaldu bubuk, gula pasir, merica dan maizena, aduk rata. Diamkan selama 30 menit
3. Iris daun bawang cung, masukkan ke dalam mangkuk lalu tambahkan garam dan kaldu jamur
4. Panaskan minyak, siram ke dalam daun bawang kemudian tambahkan minyak wijen, aduk rata
5. Iris jahe, tuang ayam ke dalam piring stainless atau anti panas. Bagi menjadi 2 bagian lalu simpan jahe di atasnya. Kukus selama 25-30 menit
6. Ayam kukus siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/195-ayam-kukus-jahe>