



Ayam Asam Manis Pedas



superadmin

Ayam gurih dengan saus asam manis pedas yang meresap hingga ke dalam. Rasanya kaya dan seimbang, dipadukan tekstur ayam yang lembut sehingga makin nikmat disantap dengan nasi hangat.

Bahan-Bahan

 6-7 Porsi

Bahan lainnya:

- 1 buah - bawang bombai
- 1 batang - daun bawang
- 1 buah - timun
- 5 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 8 buah - cabai rawit merah
- 2 buah - cabai merah
- 2 sdm - saus sambal
- 3 sdm - saus tomat
- 2 sdm - saus tiram
- 1 sdm - kecap manis
- 1 sdm - margarin
- 80 ml - minyak
- 300 ml - air

Bahan marinasi:

- 1 kg - ayam broiler, potong 17 bagian
- 1 sdt - kaldu bubuk
- 1 sdt - garam
- ½ sdt - merica
- 4 sdm - maizena
- 2 sdm - jeruk nipis
- 2 sdt - minyak wijen

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan garam, merica, kaldu bubuk, air jeruk nipis, dan maizena, aduk rata kemudian tambahkan minyak wijen, aduk kembali. Diamkan selama satu jam
2. Cincang bawang putih, iris bawang merah, bawang bombai, daun bawang, cabai merah, cabai rawit, dan kupas timun lalu potong miring
3. Panaskan sedikit minyak, goreng ayam hingga kecokelatan di kedua belah sisi, sisihkan
4. Sisihkan sebagian minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga wangi lalu masukkan air, margarin, saus tomat, saus sambal, saus tiram, kecap manis, bawang bombai, cabai merah, cabai rawit merah, dan ayam, masak hingga mengental
5. Masukkan daun bawang dan timun, masak sesaat
6. Ayam asam manis pedas siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/213-ayam-asam-manis-pedas>