



Sohun Ayam Claypot



superadmin

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan:

- 150 gr - sohun
- 5 siung - bawang putih
- 7 siung - bawang merah
- 1 batang - daun bawang
- 5 iris - jahe
- 3 sdm - minyak
- 300 ml - air
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk

Bahan lainnya:

- 180 gr - ayam giling
- 1 sdm - saus tiram
- 3 sdt - kecap asin
- 1,5 sdm - kecap manis
- 1 sdt - minyak wijen
- 1 sdm - maizena
- ¼ sdt - lada hitam

Pelengkap (opsional):

- - irisan cabai rawit + kecap asin

Langkah-Langkah

1. Rendam sohun selama 2-3 menit, tiriskan
2. Marinasi ayam dengan saus tiram, kecap manis, kecap asin, minyak wijen, maizena, dan lada hitam, aduk rata
3. Geprek halus bawang putih, iris bawang merah, daun bawang, dan jahe
4. Panaskan minyak, masukkan jahe, bawang merah, dan daun bawang bagian putih nya, aduk sesaat
5. Masukkan bawang putih, masak hingga wangi lalu masukkan ayam, masak sesaat
- 6.

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/215-sohun-ayam-claypot>