



Ayam Kukus Pasundan



superadmin

Ayam Kukus Pasundan menjadi salah satu menu yang cocok apabila sedang mengurangi masakan berminyak, tetapi ingin cita rasa nusantara yang medok. Dagingnya lembut, wangi, dan gurihnya meresap.

Bahan-Bahan

12 Porsi

Bahan

- 2 ekor - ayam negeri
- 52 gr - bumbu ayam goreng instan
- 5 siung - bawang putih
- 5 lembar - daun salam
- 2 batang - serai
- 1 liter - air kelapa

Bahan untuk mengukus

- 2 iris - jahe
- 1 sdm - bawang putih cincang
- ½ sdt - kaldu jamur

Pelengkap

- - nasi putih
- - timun
- - daun kemangi
- - tahu

Sambal terasi tomat

- 4 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 3 butir - kemiri
- 4 gr - terasi
- 63 gr - cabai merah tanjung
- 10 buah - cabai rawit merah
- 87 gr - tomat ceri
- 1 sdm - gula pasir
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - penyedap
- 1-2 sdm - minyak goreng
- 5 lembar - daun jeruk
- 2 lembar - daun salam
- 100 ml - air
- 100 ml - air ungkepan ayam (opsional)

Langkah-Langkah

1. Potong ayam menjadi 12 bagian dan masukkan ke panci
2. Geprek bawang putih dan serai kemudian masukkan ke panci. Tambahkan daun salam, bumbu ayam goreng instan dan air kelapa
3. Masak hingga mendidih kemudian kecilkan api. Ungkep ayam dengan api kecil selama kurang lebih 20 menit. Angkat ayam dan tiriskan
4. Siapkan bawang putih cincang dan iris-iris jahe
5. Sayat-sayat daging ayam lalu susun di piring kukusan bersama dengan tahu
6. Tambahkan kaldu jamur, irisan jahe dan bawang putih cincang
7. Kukus ayam dan tahu dengan api besar selama 10 – 12 menit
8. Untuk sambal terasi tomat, panaskan minyak, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai rawit merah, cabai merah tanjung dan terasi. Masak hingga sedikit kecokelatan
9. Masukkan tomat, masak sesaat dan pindahkan ke food processor. Haluskan
10. Masukkan kembali bahan yang sudah dihaluskan ke wajan, tuang air dan masukkan daun jeruk, daun salam, garam, gula pasir dan penyedap. Masak kembali sambil diaduk
11. Tambahkan air ungkepan ayam ke sambal. Masak kembali hingga menyusut
12. Ayam kukus siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/39-ayam-kukus-pasundan>