



Tongseng Ayam



superadmin

Tongseng ayam gurih & manis, aroma rempah meresap, kuah nikmat berpadu kecap manis, sempurna dinikmati dengan nasi hangat!

Bahan-Bahan

3-4 Porsi

Bahan bumbu halus:

- 5 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 8 buah - cabai merah keriting
- 2 butir - kemiri
- 2 cm - jahe
- 2 cm - kunyit
- 3 cm - lengkuas
- 1 ½ sdt - ketumbar, sangrai
- 1 sdt - jintan, sangrai
- 4 sdm - minyak
- 2 sdm - air

Bahan iris:

- 5 siung - bawang merah
- 1 buah - tomat merah
- 6 lembar - kol
- 1 batang - daun bawang

Bahan lainnya:

- 1 batang - serai
- 3 lembar - daun jeruk
- 2 lembar - daun salam
- 15 buah - cabai rawit merah
- 500 ml - air
- 3 sdm - santan
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - garam
- 1 sdt - MSG
- 1 sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica

Bahan marinasi:

- 500 gr - Olagud Paha Filet
- 1 iris - jeruk nipis
- 3 sdm - kecap manis
- 2 sdt - kecap asin
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- ½ sdt - merica

Pelengkap:

- - nasi putih
- - acar timun
- - emping
- - bawang merah goreng

Langkah-Langkah

1. Potong-potong ayam kemudian marinasi dengan kecap manis, kecap asin, kaldu ayam bubuk, merica dan perasan jeruk nipis, aduk rata. Diamkan beberapa saat
2. Potong bawang putih, bawang merah, geprek kemiri, iris jahe, lengkuas dan cabai merah keriting
3. Di dalam blender, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, lengkuas, kunyit, cabai merah keriting, ketumbar, jintan, minyak dan air, haluskan
4. Iris bawang merah dan geprek serai
5. Panaskan minyak, tumis bawang merah, serai, daun jeruk dan daun salam hingga wangi kemudian masukkan bumbu halus, tumis hingga mengeluarkan minyak
6. Masukkan ayam, tumis hingga matang kemudian potong tomat, kol dan daun bawang
7. Masukkan cabai rawit merah, daun bawang, kol, garam, kaldu ayam bubuk, MSG, gula pasir dan merica, tumis sesaat di api besar
8. Masukkan air dan santan, aduk rata kemudian masukkan tomat, masak sesaat
9. Tongseng ayam siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/40-tongseng-ayam>

