



Spaghetti Oriental



superadmin

Spaghetti Oriental memadukan pasta lembut dengan bumbu Asia yang khas, menghasilkan rasa unik gurih manis yang berbeda dari spaghetti biasa. Cara membuatnya pun simpel dengan bahan mudah ditemukan, ditambah tips memasak cepat sehingga kamu bisa menikmati sensasi ala restoran tanpa ribet di rumah.

Bahan-Bahan

 2-3 Porsi

Bahan campuran saus

- 3 sdm - saus tomat
- 1 sdm - kecap manis
- 2 sdm - saus tiram
- 3 siung - bawang putih
- 2 cm - jahe
- ½ sdm - kecap inggris
- 1 sdt - minyak wijen
- ½ sdt - bubuk ngohiong
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdm - gula pasir

Bahan lainnya

- 6 siung - bawang putih
- 5 buah - cabai merah keriting
- 3 buah - cabai rawit merah
- 8 siung - bawang merah
- 1 batang - daun bawang
- 160 gr - spaghetti, rebus 6 menit
- 4-5 sdm - air

Bahan marinasi ayam

- 350 gr - paha ayam filet
- 3-4 sdm - campuran saus
- 1/8 sdt - merica

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk, campurkan saus tiram, saus tomat, kecap manis, kecap inggris, minyak wijen, bubuk ngohiong, bawang putih parut, jahe parut kaldu ayam bubuk dan gula pasir, aduk rata
2. Marinasi ayam dengan campuran saus dan merica, aduk rata. Diamkan selama 30 menit di suhu ruang
3. Cincang bawang putih, potong besar bawang merah, iris cabai merah keriting, cabai rawit merah dan daun bawang
4. Panaskan sedikit minyak, tumis ayam hingga kecokelatan di semua sisi kemudian masukkan sedikit air, masak hingga air menyusut, sisihkan
5. Panaskan kembali sedikit minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga wangi lalu masukkan cabai merah keriting, cabai rawit, daun bawang, sisa saus, pasta dan air, masak hingga menyusut
6. Spaghetti Oriental siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/71-spaghetti-oriental>