



Ayam Panggang Serai



superadmin

Ayam Panggang Serai adalah hidangan ayam dengan aroma dan rasa serai yang meresap hingga ke dalam daging. Proses pemanggangan dengan air fryer menghasilkan tekstur empuk di dalam dan garing keemasan di luar. Disajikan bersama sambal segar dengan cita rasa asam menjadikan perpaduan yang cocok dalam hidangan ini.

Bahan-Bahan

6 Porsi

Bahan

- 1,6 kg - paha ayam utuh
- 4 batang - serai
- 6 siung - bawang putih
- 8 siung - bawang merah
- 3 butir - kemiri
- 2½ sdm - saus tiram
- 2 sdm - kecap ikan
- 4 sdm - gula palem
- 2 sdt - garam
- 2 sdt - kaldu jamur
- ⅛ sdt - merica
- 2 sdt - minyak wijen

Pelengkap

- - timun
- - nasi putih
- - telur mata sapi
- - daun ketumbar

Spicy lime dipping sauce

- 3 siung - bawang putih
- 2 sdm - air jeruk nipis
- 5 buah - cabai rawit hijau
- 5 buah - cabai rawit merah
- 3 sdm - gula pasir
- 3 sdm - kecap ikan

Langkah-Langkah

1. Potong-potong serai, bawang putih dan bawang merah
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, kemiri dan serai hingga harum dan sedikit kecokelatan
3. Siapkan blender, masukkan bahan-bahan yang sudah ditumis, tuangkan saus tiram, kecap ikan, minyak wijen, gula palem, merica, garam dan kaldu jamur. Haluskan hingga benar-benar halus dan semua bahan tercampur rata
4. Sayat-sayat ayam kemudian masukkan ke mangkuk, lalu tuangkan bumbu yang sudah dihaluskan, aduk hingga tercampur rata
5. Masukkan ayam yang sudah dimarinasi ke dalam kulkas semalaman
6. Aduk kembali ayam sebelum dipanggang kemudian panggang ayam menggunakan air fryer di suhu 180 derajat celcius selama 20 menit atau hingga matang
7. Setelah 12 menit, balik ayam dan lanjut panggang kembali hingga matang
8. Untuk dipping sauce, cincang bawang putih, potong-potong cabai rawit hijau dan cabai rawit merah. Masukkan ke mangkuk
9. Masukkan perasan jeruk nipis dan gula pasir. Aduk hingga gula larut. Terakhir masukkan kecap ikan dan aduk kembali hingga rata
10. Ayam panggang serai siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/76-ayam-panggang-serai>