



Ayam Lado Ijo (Cabe Ijo) Khas Padang



superadmin

Ayam Lado Ijo khas Padang menyajikan ayam empuk dengan bumbu meresap. Keistimewaannya terletak pada sambal ijo kasar yang memberikan aroma khas serta rasa gurih pedas dan segar. Ditambah dengan sensasi rasa otentik dari daun-daunan aromatik, hidangan ini menjadi lauk pendamping nasi yang menggugah selera.

Bahan-Bahan

👤 10 Porsi

Bahan aromatik

- 1 lembar - daun salam
- 1 batang - serai
- 5 cm - lengkuas
- 8 lembar - daun jeruk

Bahan iris

- 6 siung - bawang merah
- 1-2 buah - tomat hijau

Bahan lainnya

- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- ½ sdm - gula pasir
- ½ sdt - merica
- 100 ml - air

Bahan marinasi

- 1 kg - ayam negeri utuh
- 6 siung - bawang putih, opsional
- 1 sdt - perasan jeruk nipis
- 2 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdt - merica

Bahan sambal

- 100 gr - cabai hijau keriting
- 150 gr - cabai hijau
- 35 gr - cabai rawit hijau
- 1 L - air
- 1 sdt - baking soda
- 1 sdt - garam
- 10 siung - bawang merah
- 10 siung - bawang putih
- 70 ml - minyak

Pelengkap

- - nasi putih
- - timun

Langkah-Langkah

1. Potong ayam menjadi 10 bagian lalu marinasi dengan bawang putih parut, perasan jeruk nipis, garam, merica, kaldu jamur dan gula pasir, aduk rata. Diamkan selama 15-30 menit
2. Didihkan air, masukkan cabai keriting hijau, cabai hijau, cabai rawit hijau, baking soda dan garam, masak selama 5 menit lalu pada 2 menit terakhir masukkan bawang merah dan bawang putih
3. Ulek cabai yang sudah di rebus dengan ulekan hingga sedikit kasar
4. Geprek lengkuas, serai, iris bawang merah dan potong tomat hijau
5. Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga wangi dan setengah matang kemudian masukkan serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, tumis sesaat hingga wangi
6. Masukkan ayam, tumis hingga sedikit kecokelatan kemudian tambahkan air, masak hingga menyusut
7. Masukkan sambal hijau, tomat hijau, garam, kaldu jamur, gula pasir dan merica, masak sesaat
8. Ayam lado ijo siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/89-ayam-lado-ijo-cabe-ijo-khas-padang>