



Pepes Dada Ayam



superadmin

Pepes Dada Ayam ini menghadirkan cita rasa gurih pedas yang meresap hingga ke dalam daging. Dibungkus daun pisang dan dikukus hingga harum, hidangan ini jadi perpaduan sempurna antara lembutnya ayam dan bumbu rempah khas Indonesia.

Bahan-Bahan

 5-6 Porsi

Bahan

- 250 gr - dada ayam filet
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- 1 sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 1 butir - putih telur
- 3 sdm - santan
- 1 sdm - maizena

Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang merah
- 4 siung - bawang putih
- 3 cm - kunyit
- 3 butir - kemiri
- 3 cm - lengkuas
- 5 buah - cabai merah keriting
- 80 ml - air

Bahan lainnya

- 1 buah - tomat merah
- 5 buah - cabai rawit merah
- 5 lembar - daun jeruk
- 2 batang - daun bawang
- 15 gr - kemangi
- 1-2 sdm - minyak
- - daun salam
- - serai
- - daun pisang

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Potong-potong bawang putih, bawang merah, geprek kemiri dan iris lengkuas
2. Panaskan minyak, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, lengkuas, kunyit dan cabai merah keriting, tumis hingga wangi dan kecokelatan
3. Masukkan bumbu yang sudah ditumis dan air ke dalam blender, haluskan
4. Potong tomat, daun bawang, iris daun jeruk dan cabai rawit merah
5. Iris tipis memanjang dada ayam kemudian masukkan garam, kaldu jamur, gula pasir, merica, bumbu halus, santan dan putih telur, aduk rata
6. Masukkan maizena, aduk rata kemudian masukkan cabai rawit merah, daun jeruk, tomat merah, daun bawang dan kemangi, aduk rata
7. Siapkan daun pisang, letakkan serai yang sudah diiris, daun salam dan ayam, bungkus dan sematkan tusuk gigi
8. Kukus ayam selama 30 menit. Untuk penyimpanan frozen, dinginkan terlebih dahulu pepes ayam lalu tutup dengan cling wrap satu per satu
9. Pepes dada ayam siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/97-pepes-dada-ayam>