



Tori Paitan Ramen



superadmin

Tori Paitan Ramen ini menyajikan kuah ayam yang kental, lembut, dan penuh rasa. Kuah kolagennya bisa banget dijadikan stok mingguan sehingga bisa dinikmati kapan saja.

Bahan-Bahan

 6 Porsi

Bahan kuah ramen

- 1 kg - sayap ayam
- 4 cm - jahe
- 4 siung - bawang putih
- 2 liter - air

Bahan lainnya

- - mi ramen
- - jamur kuping rebus
- - daun bawang, iris
- - nori
- - telur rebus

Bahan marinasi ayam

- 500 gr - paha ayam filet
- 130 gr - saus teriyaki

Bahan minyak bawang

- 7 siung - bawang merah
- 4 siung - bawang putih
- 100 ml - minyak

Penyajian

- 300 ml - kuah ramen
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdt - kaldu jamur
- ½ sdt - gula pasir
- 1/3 sdt - cuka beras (opsional)
- ¼ sdt - katsuobushi bubuk
- 1 sdm - minyak bawang

Langkah-Langkah

1. Marinasi paha ayam filet dengan saus teriyaki, aduk rata. Diamkan selama 2 jam atau semalaman di dalam kulkas
2. Potong-potong sayap ayam dan iris jahe kemudian masukkan ke dalam presto beserta bawang putih dan air. Presto selama 60 menit
3. Di dalam food chopper, masukkan bawang merah, bawang putih dan minyak, haluskan kemudian masak hingga kecokelatan, sisihkan
4. Blender halus ayam yang sudah di presto kemudian saring. Diamkan di dalam kulkas semalaman
5. Masukkan ayam teriyaki ke dalam air fryer, masak pada suhu 180 derajat celcius selama 10-12 menit
6. Iris-iris ayam teriyaki, tuang minyak bawang kemudian torch
7. Panaskan kuah ramen kemudian di dalam mangkuk saji masukkan kecap asin, katsuobushi bubuk, kaldu jamur, gula pasir, cuka beras, kuah ramen, mi ramen dan minyak bawang
8. Tambahkan topping ayam teriyaki, telur rebus, jamur kuping, daun bawang dan nori
9. Tori paitan ramen siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/98-tori-paitan-ramen>