



Sate Ayam

Bilik » Dapur | Ahad, 17 Juli 2011 12:35

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 1 ekor ayam (yang gemuk dan muda).
- # 3 siung bawang putih (haluskan).
- # 3 siung bawang merah.
- # 5 btr kemiri.
- # 5 sdm kacang tanah (digoreng).
- # 3 buah cabe merah (buang bijinya, rebus, dan tumbuk halus).
- # 4 sdm air.
- # Gula merah, kecap manis, garam, dan jeruk nipis secukupnya.
- # Tusukan sate secukupnya.

Cara Memasak

- # Potong daging ayam menjadi persegi kecil-kecil seperti dadu.
- # Tusukkan 5 potong daging dengan tusuk sate, gajih/lemaknya ditaruh di tengah.
- # Campurkan bawang putih dengan 4 sdm kecap manis, 2 sdm minyak ayam, dan air, aduk rata.
- # Celupkan sate tersebut ke dalam campuran bumbu.
- # Bakar sate hingga bumbunya meresap, tiriskan.
- # Tumis kemiri, kacang tanah, bawang merah, dan gula merah, masukkan air secukupnya.
- # Angkat dan tambahkan cabe merah serta garam secukupnya, aduk lalu haluskan.
- # Sajikan sate dengan bumbu kacang, kecap manis, dan perasan jeruk nipis.
- # Apabila kurang pedas, tambahkan cabe lagi sesuai selera.

Sumber : resepmasakanku.com