



Sate Ambal

Bilik » Dapur | Ahad, 24 Februari 2013 17:00

Penulis : Rianfita Ria S.

Bahan Utama

- # 1/2 ekor ayam, ambil dagingnya, potong kotak.
- # 1 sdm kecap manis.
- # 2 sdm minyak goreng.
- # Tusuk sate.

Bahan Bumbu Halus

- # 3 butir bawang merah, iris tipis, goreng.
- # 1 siung bawang putih.
- # 2 sdt ketumbar, sangrai.
- # 1/8 sdt jintan, sangrai.
- # 2 butir kemiri, sangrai.
- # 1/2 cm jahe.
- # 1/2 sdt garam.
- # 1,5 sdt gula merah, sisir.

Bahan Saus

- # 150 gr tempe, kukus, haluskan.
- # 2 siung bawang putih.
- # 5 butir bawang merah.
- # 3 buah cabai merah keriting.
- # 1/2 sdt garam.
- # 1,5 sdt gula merah, sisir,
- # 500 ml air.

Cara Membuat

- # Aduk rata ayam, kecap manis, minyak goreng, dan bumbu halus. Diamkan 30 menit.
- # Tusuk-tusuk ayam di tusuk sate. Bakar sambil dioles sisa bumbu sampai matang.
- # Saus : Haluskan bawang putih, bawang merah, cabai merah keriting, garam, dan gula merah.

Tambahkan tempe. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai matang.

- # Sajikan sate dengan sausnya.

Diambil dari eresep.com