



Melezatkan!



40 min



Ayam Bakar Madu Pedas Manis

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

1 kg Ayam

Bumbu Halus:

- 6 siung Bawang Putih
- 8 siung Bawang Merah
- 5 buah Cabai Merah
- 5 buah Cabai Rawit
- 3 butir Kemiri
- 2 ruas Jahe
- 2 ruas Kunyit
- 1 sdt Ketumbar
- 1 sdt Lada butir/lada halus
- ¼ sdt Jinten
- 1 sdt Garam
- Secukupnya air
- Secukupnya minyak untuk menumis

Bahan Tambahan Saat Ungkep Ayam:

- 1 liter Air Bersih
- 150 ml [Sasa Santan](#) Omega 3
- 1 buah Gula Merah Kecil
- 1 batang Sereh Geprek
- 2 ruas Lengkuas Geprek



Melezatkan!

- 3 lembar Daun Jeruk
- 3 lembar Daun Salam
- 3 sdm Kecap Manis
- 3 sdm Madu

Bahan Olesan:

- 5 sdm Kecap Manis
- 1 sdt Saus Tiram
- 2 sdm Madu

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan ayam dan rebus sebentar untuk menghilangkan kotoran dan lemak pada ayam
2. Lalu haluskan bahan-bahan untuk bumbu halus, kemudia tumis dengan minyak secukupnya sampai harum.
3. Masukkan bumbu halus ke dalam panci, kemudian tambahkan bahan lainnya. Masak hingga air agak menyusut dan meresap kedalam ayam.
4. Panggang ayam dengan berikan olesan bumbu. Lalu angkat jika sudah merasa cukup.
5. Ayam Bakar Madu Pedas Manis siap disajikan.