



50 min



Ayam Pandan

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Ayam Pandan:

- 500 gr paha ayam fillet, potong tiap 3 cm
- 20 lbr daun pandan

Bahan Marinasi:

- 2 siung bawang putih, tumbuk
- 2 sdm daun ketumbar, tumbuk
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdt kecap ikan
- ½ sdt lada putih
- 1 bks [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)

Bahan Saus Wijen:

- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt asam jawa larutkan dalam



Melezatkan!

- 50 ml air
- 2 sdm gula semut/gula merah
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt kecap ikan
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm biji wijen
- 2 bh cabai rawit potong

CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan marinasi, baluri paha ayam dengan bumbu marinasi, lalu diamkan 30 menit.
2. Lipat daun pandan menjadi bentuk segitiga dan bungkus ayamnya. Ayam tidak perlu terbungkus rapat, asal daun pandan terikat dan tidak terlepas saat nanti digoreng.
3. Siapkan wajan dan tuang minyak untuk menggoreng. Nyalakan api dan panaskan minyak.
4. Ketika minyak sudah panas, masukkan ayam satu persatu. Kemudian, goreng ayam kurang lebih selama 8-10 menit dengan api sedang, lalu angkat dan tiriskan. Daun pandan tidak perlu dilepas dari ayamnya.
5. Untuk saus wijen, masukkan air asam jawa, gula semut, gula pasir, kecap asin dan cabai rawit ke panci. Masak hingga gula larut dan air susut, lalu tambahkan minyak wijen dan biji wijen. Matikan api.
6. Tuang saus ke wadah saus.
7. Sajikan Thai Chicken Pandan di piring bersama saus wijen.