



30 min



Ayam Suwir Bumbu Bali

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg dada ayam, rebus lalu suwir
- 1 ikat kemangi, petiki kuntumnya
- 2 batang serai, ambil putihnya, geprek
- 3 sdm [Sasa Sambal Terasi](#)
- 1 Bungkus [Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah](#)
- 3 sdm minyak
- 100 ml air
- Irisan daun jeruk

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, setelah itu tumis batang serai dengan irisan daun jeruk, kemudian masukan Sasa Sambal Terasi, aduk rata hingga wangi.
2. Masukan Sasa Bumbu Nasi Goreng dan tambahkan sedikit air dan aduk kembali hingga rata
3. Setelah masukan kemangi dan dada ayam yang sudah disuwir. Aduk rata semua agar tercampur hingga rata dan air asat.
4. Sajikan Ayam Suwir Bumbu Bali ala Sasa.



Melezatkan!

TIPS PENYAJIAN:

Ayam suwir bumbu bali ini dapat Anda sajikan bersama nasi putih yang masih hangat karena cita rasanya dari bumbunya akan lebih terasa. Selain itu, ayam suwir ini bisa Anda jadikan sebagai isian roti lapis maupun sandwich.

Itulah resep membuat *ayam suwir bumbu bali* yang bisa kamu cobain sendiri dirumah untuk membuatnya. Ayam suwir khas Bali ini sangat cocok dijadikan sebagai menu makan siang untuk keluarga di rumah. Yuk, cobain bikin ayam suwir bumbu bali !

Lihat Resep Lainnya:

- 1. [Burger Isi Ayam Krispy](#)
- 2. [Nasi Bakar Ayam Bali](#)
- 3. [Tumis Ayam Sambal Matah](#)

Daging ayam menjadi salah satu bahan masakan yang dapat diolah menjadi beragam jenis menu masakan yang enak, mulai dari ayam goreng, ayam bakar, sup ayam, dan masih banyak lagi. Ayam suwir atau bisa juga disebut dengan ayam sisit terbuat dari daging dada ayam yang telah direbus, kemudian disuwir dan dimasak kembali menggunakan bumbu khas Bali.

Sebelumnya Sasa juga pernah membagikan resep [Nasi Bakar Ayam Suwir](#) dan [Opor Ayam Suwir](#) yang mungkin bisa kamu jadikan sebagai referensi menu masakan untuk keluarga. Pada kesempatan kali ini Sasa akan membuat **resep ayam suwir bumbu bali** yang enak dan lezat serta mudah untuk kamu cobain sendiri membuatnya di rumah.

Perlu kamu ketahui juga bahwa untuk membuat ayam suwir bumbu bali ini bisa menggunakan dua jenis ayam kesukaan kamu, yang pertama ayam boiler dan yang kedua ayam kampung. Kamu bisa memilih salah satu jenis ayam tersebut sesuai selera, namun yang paling penting adalah kamu harus menggunakan daging ayam bagian dada ya SasaGenk.

Nah, bagi kamu yang sudah penasaran dan gak sabar untuk segera mencobanya, silahkan kumpulkan dan siapkan beberapa bahan yang diperlukan untuk *membuat ayam suwir bumbu bali* ini, kemudian ikuti langkah-langkah dan cara membuatnya di atas.