



50 min



Ayam Tandoori

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Ayam Tandoori:

- 1 ekor ayam potong jadi 8 buah
- 100 gr greek yoghurt
- 1 bks [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)
- ½ sdt kunyit bubuk
- 1 sdt bubuk kari
- 1 sdm bubuk paprika
- 2 sdm melted butter
- 1 bh arang
- 1 sdt minyak

Bahan Saos Cocolan:



Melezatkan!

- 1 ikat parsley
- 2 sdm greek yoghurt
- 1 sdm susu kental manis
- ¼ btr bawang bombay cincang
- ½ btr air jeruk lemon
- lada hitam

CARA MEMBUAT

1. Potong 1 ekor ayam menjadi 8 bagian. Sayat-sayat bagian luar daging ayam (fungsinya agar bumbu semakin meresap). Kemudian pindahkan ayam di wadah.
2. Bumbukan ayam dengan yoghurt, Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, kunyit bubuk, bubuk kari, bubuk paprika butter yang sudah dilelehkan, kemudian aduk-aduk ayam sembari diremas-remas kurang lebih 5 menit. Tutup dan diamkan ayam selama 30 menit di suhu ruang.
3. Panaskan teflon. Panggang ayam satu sisi selama + 5 menit dengan api sedang. Balik ayam dan panggang lagi selama 5 menit. Cek suhu ayam menggunakan termometer digital, ketika suhu ayam di bagian dalam sudah mencapai 71°C berarti ayam sudah matang. Setelah ayam matang angkat dan letakkan di wadah. Lalu sisihkan.
4. Panaskan arang di api kompor. Apabila rang sudah menyala, letakkan arang di aluminium foil atau mangkuk kecil. Kemudian taruh arang di wadah ayam tandoori yang sudah matang tadi. Siram arang yang menyala dengan 1 st minyak (fungsinya agar arang mengeluarkan banyak asap). Dan langsung tutup rapat wadah, diamkan selama 20 menit.
5. Buat sausocolan dengan cara cincang lembut segenggam daun parsley, sisihkan. Cincang bawang bombay, sisihkan. Siapkan mangkok kecil, campur yoghurt, susu kental manis, air lemon, lada hitam, parsley cincang dan bombay cincang. Aduk hingga tercampur rata. Sausocolan siap disajikan.
6. Sajikan Ayam Tandoori bersama dengan sausocolan.