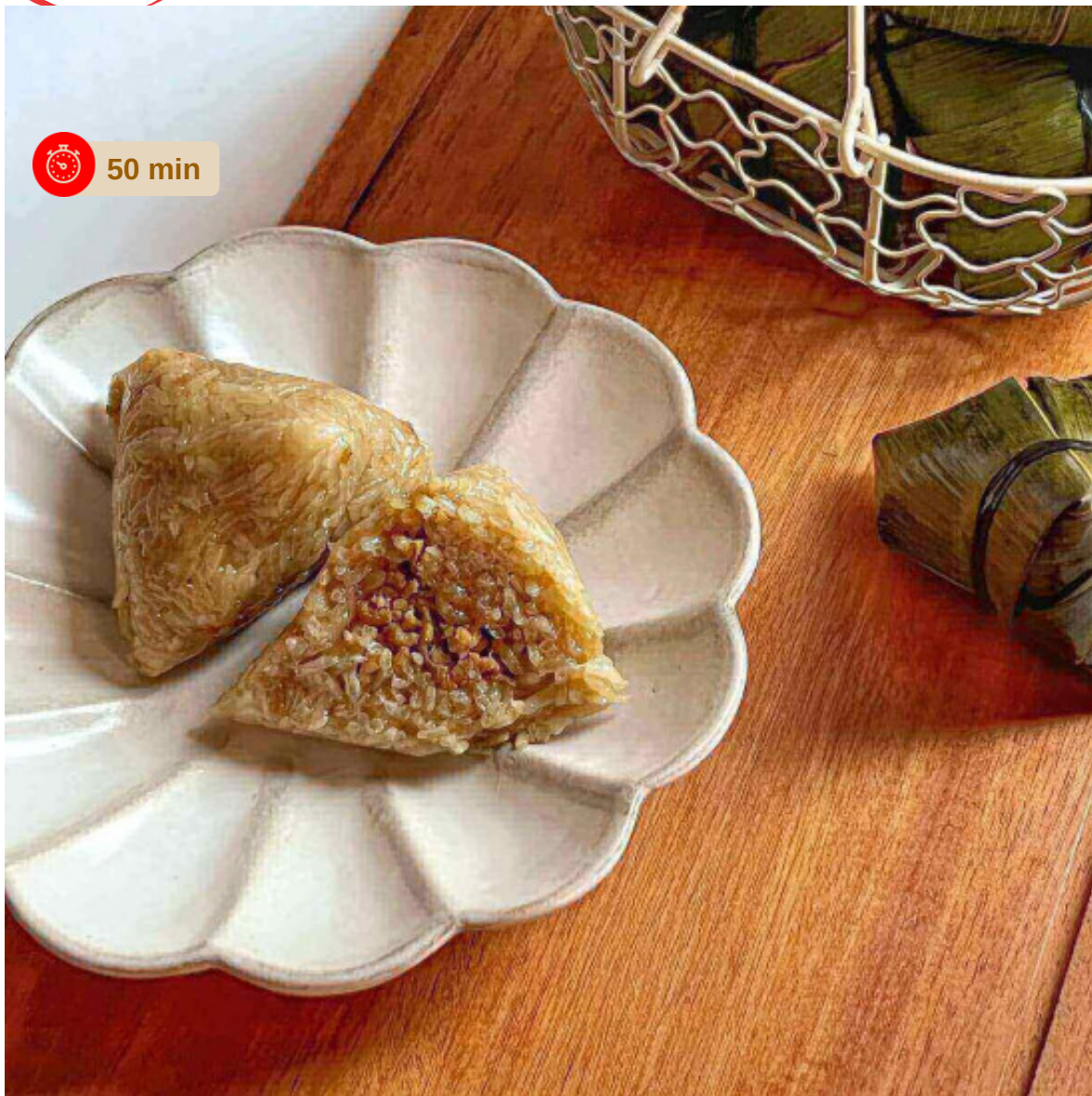




50 min



Bacang Ayam

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Nasi Ketan:

- 500 gr beras ketan
- 4 siung bawang merah cincang
- 2 siung bawang putih cincang
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 20 ml minyak
- 20 lbr daun bambu (khusus untuk membungkus Bacang)
- tali Bacang
- [Sasa Saus Sambal Ekstra Pedas](#)

Bahan Isian:

- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm gula
- 1/2 sdt lada



Melezatkan!

- 1 sdt 30 ml
- [Sasa MSG](#)
- minyak
- 350 gr ayam cincang
- 5 bh jamur hioko/shitake kering (rebus selama 30 menit) potong
- 50 gr ebi (rebus selama 30 menit), cincang kasar
- 6 siung bawang merah cincang
- 4 siung bawang putih cincang

CARA MEMBUAT

Cara Membuat Nasi Ketan:

1. Cuci dan bilas bersih beras ketan sebanyak 3 kali, lalu tiriskan.
2. Siapkan wajan tuang minyak lalu tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
3. Masukkan beras ketan yang sudah dicuci.
4. Masukkan kecap manis, saus tiram dan Sasa MSG
5. Aduk hingga rata dan sisihkan

Cara Membuat Isian:

1. Siapkan wajan dan panaskan minyak. Kemudian, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ebi, ayam cincang, dan jamur hioko. Aduk hingga matang merata.
3. Masukkan kecap manis, saus tiram, Sasa Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial, Sasa MSG, gula, dan lada.
4. Tumis dan aduk hingga rata. Sisihkan.

Cara Membuat Bacang:

1. Cuci daun Bacang dengan air mengalir dan tiriskan.
2. Siapkan 2 daun Bacang berbentuk segitiga kemudian tuang 1,5 dm beras ketan.
3. Masukkan isian Bacang dan tuang kembali 2 sdm beras ketan.
4. Lipat bentuk segitiga dan ikat dengan tali Bacang.
5. Siapkan air di dalam dandang, kemudian masukkan Bacang yang sudah dilipat dan kukus selama 4 jam.
6. Angkat dan gantung Bacang. Fungsinya untuk meniriskan Bacang sampai tidak ada air menetes.
7. Bacang siap disajikan bersama Sasa Saus Sambal Ekstra Pedas.