



60 min



Nasi Uduk Ayam Bakar

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Nasi Uduk:

- 400 gr beras
- 185 ml [Sasa Santan Cair Omega 3](#)
- 450 ml air
- 2 lbr daun salam
- 2 lbr daun pandan
- 1 btg serai geprek
- 1 cm jahe bakar geprek
- 1 cm lengkuas bakar geprek
- ¼ sdt garam
- 1 sdt [Sasa MSG](#)

Bahan Sambal Kacang:

- 100 gr kacang goreng
- 10 bh cabai merah keriting
- 10 bh cabai rawit
- 1 siung bawang putih



Melezatkan!

- 5 siung bawang merah
- 2 cm terasi bakar
- ½ sdt garam
- 1 sdm gula merah/semut
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 4 sdm minyak goreng
- 2 bh jeruk nipis ambil airnya
- 200 ml air

Bahan Ayam Bakar:

- 1 bks [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan](#)
- 1 ekor ayam, potong jadi 8
- 5 sdm kecap manis (untuk ungkepan)
- 3 sdm kecap manis (untuk olesan)
- 1 sdm minyak
- 2 btg serai
- 500 ml air

Bahan Pelengkap:

- bawang goreng
- serundeng
- tempe goreng
- telur goreng
- timun

CARA MEMBUAT

Cara membuat nasi uduk:

1. Campurkan semua bahan Nasi Uduk di rice cooker.
2. Masak Nasi Uduk hingga matang. Sisihkan.

Cara membuat sambal kacang:

1. Goreng kacang tanah hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Blender kacang, cabai, terasi dengan minyak, dan air. Blender hingga halus.
3. Tumis di wajan hingga pecah minyak (tekstur kacang dan minyak terpisah).
4. Lalu tambahkan garam, gula, Sasa MSG, dan air jeruk nipis. Sisihkan.

Cara membuat ayam bakar:

1. Tuang minyak dan kecap manis untuk ungkepan ke wajan. Panaskan hingga mendidih kecil. Kemudian tuang air dan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan.
2. Masukkan ayam dan ungkep selama 30 menit.
3. Buka tutup wajan. Angkat ayam dan masak sisa air hingga susut dan mengental. Matikan api dan tambahkan kecap manis untuk digunakan sebagai bumbu olesan.
4. Siapkan grill pan. Panggang ayam yang sudah diungkep sambil diolesi bumbu olesan.
5. Sajikan Ayam Bakar bersama Nasi Uduk, sambal kacang, timun, serundeng, telur, dan bawang goreng.