



50 min



Sate Ayam Bumbu Kacang

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

- 2 bh dada/paha ayam fillet dengan sedikit kulit
- ½ sdt [Sasa MSG](#)

Bahan Baluran Sate:

- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm saus kacang

Bahan Saus Kacang:

- 250 gr kacang tanah kupas
- 10 btr kemiri
- 5 bh cabai merah besar
- 5 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- ¼ sdt garam
- 1 sdt [Sasa MSG](#)



Melezatkan!

- 2 sdm gula semut/gula merah
- 2 sdm kecap manis
- 80 gr minyak

Bahan Pelengkap:

- potongan bawang goreng

CARA MEMBUAT

1. Goreng kacang hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Blender semua bahan saus kacang.
3. Pindahkan ke wajan dan masak hingga saus kacang pecah minyak (tekstur minyak terpisah dengan kacangnya) dengan api kecil.
4. Potong-potong ayam kurang lebih 1,5 cm dan bumbui dengan Sasa MSG, aduk hingga tercampur rata.
5. Tusuk ayam dengan tusukan Sate. Sisihkan.
6. Oleskan bahan baluran pada sate sebelum dipanggang. Panggang di grill pan/ teflon/alang selama 10 menit atau hingga sate matang.
7. Sate ayam siap disajikan bersama dengan bumbu kacang dan taburan bawang goreng atau bawang merah sliced.