

Sate ayam ala Sate Senayan

~ Felicia Tan ~

Sate senayan khas dengan saus kacangnya yang lembut tanpa ampas, untuk membuat sate ala sate senayan saya menggunakan selai kacang. Tentu kalian bisa menggunakan kacang tanah yang disangrai ya jangan digoreng karena saus sate senayan ini tidak berminyak, kalian juga bisa mix dengan kacang mete biar lebih gurih legit dengan perbandingan 3:1 untuk kacang tanah : kacang mete. Kalian harus benar-benar haluskan saring haluskan lagi agak ribet memang jika menggunakan kacang utuh. Tapi tidak akan masalah jika blender ibuk ibuk berkualitas baik sehingga bisa membentuk pasta kacang seperti selai kacang.

#PejuangGoldenApron2



~ Info Selengkapnya ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **1 tangkup** dada fillet
- **Bahan marinate ayam :**
 - **5 siung** bawang putih haluskan
 - **2 sendok** air asam kental
 - **1 sdt** ketumbar bubuk
 - **5 sdm** kecap manis
 - **1 sdt** kecap asin
 - **Secukupnya** garam, kaldu jamur dan merica
 - **Secukupnya** gula merah diserut
- **Bumbu untuk saus kacang :**
 - **5 buah** cabe besar tanpa biji
 - **3 siung** bawang putih
 - **5-6 sdm** selai kacang
 - **1 sdm** air asam kental
 - **500 ml** air
 - **Secukupnya** gula merah serut
 - **Secukupnya** garam, kaldu jamur
 - **2 sdm** kecap manis untuk penambah warna
 - Bahan tambahan
 - **3 siung** bawang merah iris tipis
 - Sambal
 - **1 buah** jeruk nipis potong
 - Kecap manis

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci dada ayam, lalu lap ayam agar tidak berair, potong sesuai selera, beri bumbu marinasi, diamkan min 2 jam di dalam kulkas, lalu tusuk2 dan bakar sesekali olesi bumbu marinasi. TIPS : dada bisa diganti paha jika ibuk2 suka daging yang lebih berlemak, agar dada tetap moist dagingnya jangan bakar terlalu lama, dada sendiri matangnya cepat.



- Untuk saus kacang, blender cabe dan bawang putih hingga halus, campurkan dengan

bahan lain, lalu rebus di panci dengan api kecil hingga kekentalan yang diinginkan.



- Sajikan sate dengan saus kacang dan bawang merah, sambal serta jeruk nipis



- Hasil marinete 1 malam



Resep-resep Terkait

- [**Steam egg with minced chicken**](#)



- [**Sisit Ayam Woku**](#)



- [**Ayam goreng saus Inggris**](#)



- [**Bakso goreng rambutan**](#)

