

## Sate padang ala me ☺

~ Sartika.homerecipe ~

---

Ini semalem masaknya☺

Pengen banget makan sate padang, kmrn pernah beli di rumah makan masakan padang, cuma rasanya g cocok banget di lidah,, g kayak yang biasa makan di medan, ini rasanya masa manis" gt kuah sate padangnya☺☺♀

Dulu sebelum pny akun cookpad uda pernah buat sekali n mantap☺☺ Dan ini buat lagi lah akhirnyaa, rasanya si uda oke kata hubby, cuma menurut saya masih kurang, soalnya bumbu halusnya saya kurangin 3 sdm jadi g kuat banget rasanya☺☺♀

Kenapa Saya kurangin, rencana Kan masak untuk 2 porsi makan aja, tapi kok bisa saya kelupaan kurangin Bahan bumbu di awal sebelum blender Dan lupa kurangin airnya juga☺☺♀ dimana seharusnya bumbunya ini untuk buat kuah 4-5 porsi makan☺ maklum kdg bisa error y mom☺ jangan di contoh errornya ya☺☺

Note : bumbu halus Yang Kita pakai untuk masak, jika memang bahan resepnya segitu ya jangan di kurangin y mom pasti Akan mempengaruhi cita rasa masakan di akhirnya ilmu baru buat saya jugaaa☺



~ Info Selengkapnya ~

# Bahan-bahan

---

- **1 ekor** fillet daging ayam bag dada (pot kotak")
- **Secukupnya tulang ayam** (me : tulang bagian dada **1 ekor ayam**)
- **secukupnya** Air
- Larutan tepung beras (6 sdm + air 1/2 gelas/secukupnya)
- **secukupnya** Garam, gula Dan penyedap jamur
- Bumbu halus
- **6 siung** bawang Putih
- **10 siung** bawang merah
- **1.5 sdt** ketumbar bubuk (sangrai dulu)
- **1 sdt** lada bubuk (sangrai dulu)
- **1/2 sdt** jinten (sangrai dulu)
- **10-15 batang** cabe keriting
- **2 ruas jari** kunyit (bakar dulu)
- **2 ruas jari** jahe
- **2 ruas jari** lengkuas
- Bumbu pelengkap
- **1 batang** sereh (ambil bagian Putih saja, geprek)
- **4 butir** cengkeh
- **2 buah** bunga lawang
- **1 ruas jari** kayu manis
- **1/2 buah** pala
- **2 lembar** daun salam
- **4 lembar** daun jeruk
- **2 lembar** daun kari (bole ganti 1 sdm bubuk Kari jika g ada)
- Topping pelengkap (optional)
- Keripik sambel
- Bawang goreng
- **Lontong** (me : beli)

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Cuci bersih tulang dan daging ayam Yang sudah di potong"
- Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum,Lalu masukan bumbu pelengkap tumis kembali hingga bumbu mateng
- Masukan potongan fillet ayam aduk rata lalu masukan air secukupnya sambil di aduk rata, masukan garam, gula Dan penyedap jamur secukupnya, masak hingga air mendidih
- Setelah air mendidih masukan tulang ayam (tulang ayam untuk ambil kaldu ayamnya biar lbh wangi)
- Masak hingga kaldu ayam keluar Dan daging lunak, matikan api
- Saring kuahnya,agar kuah tidak Ada ampas, tulang ayam bole masukan kembali kedalam kuah Yang uda di saring tadi atau bole juga di sisihkan saja, optional
- Masukan larutan tepung beras (masukan separo dulu) perlahan sambil di aduk rata ke dalam kuah Yang uda di saring dalam keadaan kompor mati
- Hidupkan kompor kembali sambil terus di aduk, jika kuah sudah memanas makan akan otomatis mengental, icip rasa kembali jika kurang asin bole tambah perasa Dan jika kurang kental bole di tambahkan perlahan larutan tepung berasnya sampai pas dgn kekentalan Yang di inginkan, matikan api siap di sajikan ☺



Sate padang ayam

- Untuk sate : saringan ayam fillet tadi di tusukkan ke tusuk sate hingga abis, Dan panggang bentar di atas Teflon hingga agak kering, siap di sajikan dgn lontong Dan keripik



# Resep-resep Terkait

---

- [Pie Susu a.k.a Egg Tart ala me](#) □



- [Ayam Saos Madu ala me](#) □



- [Sup Pari Pahit + Wortel ala me](#) □



- [Bistik Ayam Ala" ala me](#) □

