

Chicken bowl with sambal matah - ayam goreng tepung sambal matah - ide masak - menu hari ini - ayam

~ lini ~

Menu ini simple banget tapi enakkkk, sambal matah nya nagih, resep dr Xanderkitchen (ci Jun), cuma ikanny ganti fillet ayam, dan takaran bawang & cabeny sy sesuaikan dgn selera dirmh yg tidak kuat pedas banget. Plus tambah telor ceplok 1/2 matang, mantap... :)



~ Info Selengkapnya ~

Bahan-bahan

- **250 gr** fillet ayam dada
 - Tepung bumbu serbaguna (kobe)
 - Minyak untuk goreng
-
- **Sambal Matah:**
- **5 batang** Sereh
 - **6 siung** bawang merah
 - **3 pc** Cabe keriting merah
 - **1 pc** cabe rawit
 - **1 lbr** Daun jeruk
 - **Sedikit** air jeruk nipis
 - **2 sdm** Minyak panas
 - **secukupnya** Garam
-
- **Telor Ceplok:**
- Telur
 - Minyak goreng
 - Garam
 - Bubuk Oregano

Langkah-langkah pembuatan

- Potong tipis fillet ayam, balurkan dgn adonan tepung yg basah dulu baru tepung yg kering (cubit2 biar nempel tepungnya, jadi lbh cripsy hasilnya). Panaskan minyak, goreng sampai kecoklatan, angkat.
- Telor ceplok 1/2 matang: ceplok telur dgn api super kecil, diamkan sj tanpa dibalik, tambahkan garam, bubuk oregano, sekitar 3-4mnt jadi 1/2 matang.
- Sambal Matah: ambil Sereh bagian putih dalamnya sj, potong kecil2. Potong cabe keriting, cabe rawit, iris bawang merah tipis2, sobek dikit daun jeruk. Tambah air jeruk nipis, garam, aduk rata semua. Terakhir tambahkan minyak goreng yg sudah dipanaskan (2sdm cukup). Yg bikin nagih itu bawang merahnya, bisa ditambahkan kalau suka :)
- Tata di mangkok, nasi putih dulu baru telur, terakhir ayam & taburi atasnya dengan sambal matah.. Jadiii, gak kalah sama yg diresto yakk hehee..

Resep-resep Terkait

- [Brulee Bomb - Cemilan anak simple](#)



- [Spinach Pesto sauce homemade - saus pesto bayam](#)



- [Chicken Roasted Rosemary - Ayam Panggang oven](#)



- [Lontong lebaran - lontong sayur](#)

