

Sate Ayam Khas Senayan KW

~ Andika Shelly ~

Minggu lalu sempet panik krn kulkas tiba2 ngga dingin. Pas dipanggil teknisi, dibilang kepenuhan isinya..□ ya sud deh korek2 isinya, nemu dada ayam jd cus aja deh bikin sate yg gampang tp yummy binguitss..□ Ini resep yg biasa dipake Bu De saya bikin sate tp di utak-atik sendiri. Kapan2, pas di marinade ditambah rajangan daun jeruk yg ditumbuk mungkin lebih sedap lagi rasanya yah..



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 buah** dada ayam besar, iris kotak2
- **Bumbu halus uleg :**
 - **2 siung** bawang putih agak besar
 - **1 siung** bawang merah
 - **1 sdt** peres ketumbar
 - **secukupnya** Garam (sy sekitar 1 sdt agak penuh)
 - Lada halus
 - **secukupnya** Gula merah (sya 1/2 keping yg kecil bulat agak tipis)
 - **1 sdm** air asam jawa
 - Kecap manis
- **Bumbu kacang :**
 - **2 genggam** penuh kacang tanah (Sy pake kacang bawang)
 - Garam, gula merah, kecap
 - **secukupnya** Air (sekitar 200 ml)

Langkah-langkah pembuatan

- Masukkan ayam yang sudah diiris2 ke dalam wadah. Taburi lada halus, aduk rata. Uleg bumbu hingga halus : bawang putih, bawang merah, ketumbar, garam. Setelah halus, tambahkan gula merah diuleg hingga halus, kemudian campurkan ke dalam wadah ayam. Aduk hingga bumbu rata smbl diremas2. Diamkan sekitar 30 menit
- Setelah 30 menit, tusuk ayam ke tusukan sate. Untuk sate yg akan dibakar, tuangi dengan kecap hingga rata dan campur dengan sedikit margarin. Panggang di atas happy call atau teflon. Pastikan seluruh daging ayam rata di panggangannya. Balik balik hingga merata kadar matangnya





- Setelah setengah matang, tuangi lagi dengan campuran kecap plus 1 sdm bumbu kacangnya (klo ud jadi bumbunya) dan sedikit margarin lagi, lanjut panggang hingga matang. Atau bs juga setelah 7/8 matang, olesi dg madu lalu bakar lg hingga matang. Tata ke wadah piring.



- Untuk bumbu kacang, goreng kacang tanah dg sedikit minyak hingga matang. Masukkan ke blender dg tambahkan air, garam dan gula merah. Blender hingga halus, lalu panaskan di atas wajan hingga mendidih, tes rasa. Jika keenceran spt saya kmrn, saya tambahkan maizena 1 sdt dilarutkan dengan sedikit air. Setelah matang dan rasanya pas, tuang dlm wadah, tambahkan kecap

- Sajikan.. mumpung lg pd ke mesjid, bisa difoto dulu ☺



Resep-resep Terkait

- [Bubur Ayam Oriental ala Resto](#)



- [Sate Telur Puyuh ala Angkringan](#)



- [Creamy Cheesy Zuppa](#)



- [Cimol Keju + Tips Kopong dan No Meledak](#)

