



Ayam Bakar Cabai Tumbuk Manado

Oleh Bang Bango

Untuk 4 porsi



Bahan - Bahan

- 1) 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 2) 2 batang serai, ambil putihnya, memarkan
- 3) 4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 4) 3 sendok makan Kecap Manis Bango
- 5) 1 sendok makan garam
- 6) 1 sendok teh gula pasir
- 7) 650 ml air
- 8) 3 sendok makan minyak untuk menumis
- 9) Bumbu Tumbuk Kasar:
 - 11) 12 butir bawang merah
 - 12) 3 siung bawang putih
 - 13) 6 buah cabai hijau keriting
 - 14) 8 buah cabai hijau besar
 - 15) 2 cm jahe
 - 16) 2 cm kunyit, dibakar

Cara Pembuatan

- 1) Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar, serai, dan daun jeruk sampai harum. Tambahkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
- 2) Masukkan Kecap Manis Bango. Aduk rata.
- 3) Tambahkan air, garam, dan gula pasir. Masak sampai bumbu meresap.
- 4) Bakar ayam diatas bara api sambil dioles dengan sisa bumbu hingga kecokelatan.