



Ayam Bakar Hitam Manis

Oleh Bang Bango

Untuk 6 Porsi



Bahan - Bahan

- 1) 1 ekor ayam, potong 6 bagian
- 2) 1 sdt air jeruk nipis
- 3) $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 4) 2 lembar daun salam
- 5) 2 cm jahe, memarkan
- 6) 1 batang serai
- 7) 300 ml air
- 8) 3 sdm Kecap Manis Bango
- 9) 1 sdt gula merah
- 10) $\frac{1}{4}$ sdt merica putih bubuk
- 11) 2 sdm minyak, untuk menumis
- 12) Bumbu, haluskan:
 - 13) 10 butir bawang merah
 - 14) 6 siung bawang putih
 - 15) $\frac{1}{2}$ sdm ketumbar butiran, sangrai
 - 16) 2 butir kemiri, sangrai
- 17) Olesan, aduk rata:
 - 18) 4 sdm Kecap Manis Bango
 - 19) 1 sdm minyak
 - 20) 1 buah cabai merah, haluskan

Cara Pembuatan

- 1) Lumuri seluruh permukaan ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit.
- 2) Panaskan minyak di dalam wajan di atas api sedang. Tumis bumbu halus, daun salam, jahe, dan serai hingga harum. Masukkan ayam, aduk rata.
- 3) Tambahkan air, Kecap Manis Bango, gula merah, dan merica. Lanjutkan memasak hingga ayam matang dan empuk. Angkat.
- 4) Panggang ayam di atas bara api sambil sesekali diolesi bahan olesan hingga berwarna kecokelatan dan permukaannya terkaramelisasi. Angkat.
- 5) Sajikan segera dengan nasi putih dan sambal kesukaan.