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)
10) 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.