RESEP SAMBAL AYAM GEPREK SUPER PEDAS

Hidangan ayam geprek tengah menjadi kuliner yang hits saat ini. Hampir setiap rumah makan menyediakan menu yang satu ini, mulai dari warteg, café bahkan sampai dengan restoran bintang lima sekalipun.

Bagaimana cara membuat sambal ayam geprek?

Nah, untuk anda yang juga ingin menikmati sajian ayam geprek dengan aneka racikan sambal yang khas maka tak perlu khawatir kali ini kami bagikan resepnya untuk anda.

1. Resep Ayam Geprek Sambal Bawang

Bahan-Bahan:

- Daging ayam filet
- Air es
- Tepung bumbu serba guna

Bahan Sambal:

- 4 siung bawang putih
- garam dan gula secukupnya
- 5 buah cabai rawit
- 5 buah cabai merah keriting
- minyak goreng panas

Cara Membuat Ayam Goreng Tepung:

1. Cuci bersih ayam sampai anda memastikan tidak ada bulu tersisa pada kulit ayam. Setelahnya, potong ayam sesuai dengan selera dan ukuran yang anda inginkan.
2. Kemudian bagi tepung serba guna instan yang sudah anda siapkan menjadi 2 bagian. Yakni untuk tepung yang basah dan tepung yang kering. Untuk tepung yang basah silahkan campur dengan air dingin dan aduk sampai larut.
3. Selanjutnya kita kembali ke ayam, silahkan baluti ayam dengan tepung basah secara merata sampai bagian ayam terselimuti tepung.
4. Kemudian gulingkan diatas tepung yang kering dan goreng dalam minyak panas sampai matang dan krispi.
5. Angkat ayam dan sisihkan sementara sampai minyaknya meniris.

Baca Juga : Resep Ayam Geprek Mudah, Praktis & Enak

Cara Membuat Ayam Geprek Sambal Bawang:

1. Siapkan ulekan dan haluskan bawang putih bersama dengan cabe merah keriting, dan juga cabai rawit. Lalu tambahkan bumbu seperti garam dan gula.
2. Tambahkan pula penyedap bila anda suka, lalu siram dengan minyak panas bekas penggorengan ayam.
3. Masukkan ayam goreng dalam cobek dan geprek sampai ayam sedikit hancur. Lalu tekan-tekan dengan ulekan hingga sambal meresap kedalamnya.
4. Kini sajian ayam geprek sambal bawang sudah selesai, anda dapat menyajikannya diatas piring saji. Sebagai tambahan atau garnish anda dapat memberikan siraman sambal diatas ayam dan berikan taburan bawang goreng.

Klik halamanan selanjutnya untuk membaca resep lain..