

Minced Chicken with Soy Sauce

Categories :

- indonesian food
- meat
- rice

2 Persons | 20 Minutes



Oleh : admin_jean Pada : 2015-04-16 04:15:32

Description Recipe

Sajikan dengan nasi yang dikukus bersama si ayam kecap. Luar Biasa :) by _Papao

Ingredients

Air	2ml air matang
Bawang Putih (cincang halus)	1butir
Daging Ayam	3gram
Garam	5sdt
Kecap Asin	2tbs
Kecap Manis	3tbs
Olive Oil	1tbs
Saos Tiram	1sdt

Steps

No	Picture
----	---------

- 1 Cuci daging ayam dan cincang kasar (sesuai selera). Balurkan daging ayam tsb dengan garam. Sisihkan sesaat.



- 2 Panaskan olive oil di pan dengan api sedang. Tumis bawang putih hingga harum dan agak kecoklatan.



- 3 Kemudian tiriskan daging ayam dari air dan garam tadi. Setelah itu, masukkan daging ayam, tumis sesaat bersama dengan bawang putih tadi hingga daging ayam tidak terlihat mentah lagi.



- 4 Masukkan air, kecap manis, kecap asin dan saos tiram. Aduk kembali dan biarkan hingga semua bumbu meresap ke dalam daging ayam. Jika dirasa airnya terlalu sedikit bisa ditambahkan, tapi jangan lupa koreksi rasa.



- 5 Ambil sebuah mangkuk kosong, sajikan daging ayam yang sudah matang tadi di bagian dalam mangkuk, kemudian masukkan nasi, padatkan.



- 6 Kukus mangkuk yang telah terisi daging ayam dan nasi tsb kurang lebih 15menit agar benar-benar meresap.



- 7 Sajikan. Selamat menikmati :) _Papao

