

Minced Chicken with Soy Sauce

Categories :

- indonesian food
- meat
- rice

2 Persons | 20 Minutes



Oleh : admin_jean

Dibuat pada : 2015-04-16 04:15:32

Description Recipe

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

Ingredients

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

Steps

No	Description	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

