



Sate Ayam Madura - Ikon Makanan Indonesia



Firda@home @Journey_Me

📍 Jakarta

Comment : Te.. Sate.. Medure tak iye.. ejekan yang jadi sumber rizkii banyak Tretan Medura..

Ayahku leluhurnya dari Sumenep, tapi sate yang aku kenal dari kecil yang jual orang Jawa. Dari mana brand Madura berasal?, karena orang Madura terutama dari Bangkalan banyak yang hijrah ke kota kota lain dan paling mudah adalah berjualan makanan, Sate termasuk makanan yang simple bahan dan pembuatannya, padahal di Madura tidak ada brand Sate Madura 🤔 ID 🇮🇩

16. Sate Ayam Madura

17 Sate Maranggi Purwakarta :

<https://cookpad.com/id/resep/24981471>

18 Klappertaart manado

19. Tahu Telur Surabaya : <https://cookpad.com/id/r/13740915>

20. Sate Lilit Bali

21. Rendang Padang : <https://cookpad.com/id/r/23880832>

22. Orak Arik Buncis Solo

23. Pindang Patin Palembang

24. Nasi Liwet Solo

25. Bir Pletok Jakarta : <https://cookpad.com/id/r/13379282>

26. Kolak Pisang ubi Bandung

27 . Ayam Goreng Lengkuas Bandung

28. Laksa Bogor

29. Kunyit Asam Solo

30. Asam padeh tongkol Padang

[#IkonMakananIndonesia](#)

[#RasaNusantara](#)

[#Gas_2025](#)

Bahan-bahan

👤 4 orang

500 gram fillet paha ayam

Tusuk sate

secukupnya Kecap

Cara Membuat

🕒 30 menit

- 1 Sate ini juga enak dinikmati begini saja karena sudah berbumbu saat dibakar.

Bumbu Kacang :

250 gram kacang tanah goreng

200 ml air / secukupnya

5 siung bawang putih

2 buah cabe merah

1 keping gula merah

Pelengkap :

4 buah Lontong

2 sdm Bawang goreng

secukupnya Cabe rawit / sambal

Secukupnya bawang merah

Alat memasak :

Arang - atau -

Grill Pan



- 2 Siapkan bahan bahan, paling enak pakai ayam paha fillet, tp kali ini aku pakai fille dada yg ditambah kulit yg sdh direbus sebentar - potong daging ayam/kulit sebesar 1 ruas jari.



- 3 Buat bumbu kacang dulu, goreng kacang, bawang, cabe hingga layu, haluskan dgn blender/chopper, tambahkan air dan masak hingga pecah minyak



[Bumbu Sate Madura #Tips](#)

- 4 Tusuk daging dan kulit atau mix, beri 1/2 sdm bumbu per 10 tusuknya, atau sesukanya lah.. 🍴



- 5 Beri kecap manis sedikit, mix hingga rata dengan cara membolak balikkan tusuk sate nya..



-
- 6 Bakar diatas arang arau grill pan yang panas sebentar aja, krn ayam cepat sekali matang, jangan sampai over cooked, balik seketika saat berubah warna.



-
- 7 Sajikan bersama bumbu, irisan cabe, kecap dan lontong.. karena ini sudah sore dan nengahku sdh intake karbo, akhirnya dimakan begini saja,.. yummm..



<https://cookpad.com/id/resep/24954382>