

Ayam Goreng Gulai Nanas

Masakan rumahan sering kali terasa paling berkesan justru karena kesederhanaannya. Namun ada juga momen ketika kamu ingin menyajikan hidangan yang sedikit berbeda, lebih kaya rasa, tapi tetap akrab di lidah. Ayam goreng gulai nanas hadir di titik itu. Perpaduan ayam goreng yang gurih dengan kuah gulai rempah serta sentuhan asam-manis dari nanas membuat hidangan ini terasa unik tanpa harus terasa asing. Simak resep Ayam Goreng Gulai Nanas yang bisa kamu buat di rumah.

60 min

BAHAN-BAHAN:

- $\frac{1}{2}$ kg paha ayam potong
- 300 ml jus nanas
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai
- 1 jempol lengkuas, geprek
- 2 sdt garam
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 sdt [Sasa Bumbu Kaldu Rasa Ayam](#)
- 1 sdm gula pasir
- 1 pcs [Sasa Santan Cair](#) 65 ml
- 300 ml air
- 10 cabe rawit utuh

Bumbu halus:

- 7 cabe merah besar
- 8 bawang merah
- 4 bawang putih
- 1 ruas jari jahe
- 1 ruas jari telunjuk kunyit, bakar
- 3 kemiri, sangrai
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- $\frac{1}{2}$ sdt jinten
- Air untuk blender secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan bumbu halus, kemudian tumis hingga wangi dengan rempah aromatik.
2. Masukkan ayam dan tumis hingga berubah warna pucat dan sudah rata dengan bumbu tumisan.
3. Beri air, jus nanas, dan Sasa Santan Cair 65 ml.
4. Masak di api kecil hingga airnya menyusut dan ayam matang sempurna.
5. Goreng ayam 1-2 menit. Gunakan api kecil dan minyak panas.
6. Sajikan dengan nasi dan beri siraman kuah gulai yang tersisa (bisa tambah air untuk tekstur saus yang sedikit encer), makin nikmat.

TIPS PENYAJIAN:

Agar hidangan ini semakin nikmat, berikut beberapa tips penyajian yang bisa kamu coba:

- Sajikan dengan Nasi Putih Hangat – Kuah gulai nanas akan terasa lebih nikmat saat dipadukan dengan nasi hangat.
- Tambahkan Lalapan Segar – Timun atau daun kemangi membantu menyeimbangkan rasa gurih dan santan.
- Gunakan Piring Saus Terpisah untuk Kuah Tambahan – Cocok untuk kamu yang suka kuah lebih banyak tanpa membuat ayam terlalu basah.
- Nikmati Bersama Sambal Sederhana – [Sambal terasi](#) atau sambal bawang bisa jadi pelengkap yang pas.