

*Remas.nu*

## Chicken Roasted Rosemary

~ Ira Priyono ~

Bumbu perpaduan Jowo & Londo ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 ekor ayam (me: ayam negeri)**
- **1 sdm** margarin
- Rosemary utk taburan
- **Bumbu ungkep :**
  - **5 siung** bawang putih
  - **5 siung** bawang merah
  - **5 butir** kemiri
  - **Seruas** kunyit
  - **1/2 ruas** jahe
  - **Sedikit** asam Jawa
  - **Seruas** lengkuas
  - **2 lembar** daun salam
  - **4 lembar** daun jeruk
- **Seasoning :**
  - Kecap manis, Garam, gula merah, gula pasir, penyedap

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Haluskan bumbu ungkep kecuali daun salam, daun jeruk, dan lengkuas
- Ungkep ayam dengan semua bumbu ungkep (termasuk daun jeruk, daun salam, dan lengkuas) dan tambahkan seasoning hingga empuk. Di tahap ini koreksi rasa ya..
- Letakkan ayam diatas loyang atau wadah tahan panas lalu olesi seluruh permukaan ayam dengan margarin. Lalu taburi dengan Rosemary kering. Saya ga punya aluminium foil utk membungkus ayam. Jadi ayamnya langsung saya letakkan diatas loyang □ Tapi kl mommies ada, bisa dipake ya..
- Oven selama  $\pm$  30-45 menit. Karena ayam nya tidak terbungkus aluminium foil jadi sy oven hingga ayam tampak coklat dan mengkilap (sekitar 45 menit)
- Siap disajikan..  
Saya sajikan bersama sambal dan lalapan □

# Resep-resep Terkait

---

- [Buttercake tape keju](#)



- [Misoa kuah telur](#)



- [Sandwich dadar](#)



- [Bubur tumpang](#)

