

Remas.nu

Ayam Remas Kecap Saus Kacang

~ Indrajied ~

Semalam ada yg ngasih sate ayam banyak banget, saus kacangnya sampe meluber, satenya abis sausnya sisa banyak taruhlah dikulkas, pagi pas mau bikin sarapan buka kulkas lgsg kelingan saus kacang sayangkan kl dibuang, kebetulan di kulkas ada dada ayam, mau dibikin sate rasanya gak banget dech, males nusuk2nya, akhirnya kumasak yg gampil ajah dan cepet, setelah mateng aku tata dipiring, saus kacangnya aku panasin dl biar gak menggumpal, setelah meleleh taruhlah saus kacangnya diatas ayam, taburi dg irisan bawang merah, taraaat..jadi dech ayam remas kecap saus kacang ala Indrajied ,rasanya kayak sate tanpa tusuk hehe....



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **500 gr** dada ayam potong2
- **1 sdt** lada bubuk
- **2 sdm** minyak goreng
- **secukupnya** garam
- **secukupnya** minyak wijen
- **secukupnya** kecap

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih ayam, lalu beri kecap, minyak wijen, garam dan minya goreng

resepmasakan.us



- Lalu ayam diremas remas sampai lemas

resepmasakan.us



- Setelah itu di tata di atas teflon

resepmasakan.us



- Dibalak balik sampai matang, mau agak kecoklatan boleh, mau yang gosong jg boleh hehe...

resepmasakan.us



- Setelah matang ditata diatas piring, lalu siram dengan saus kacang dan taburan bawang merah iris. Siap dinikmati.

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Gulai Daun Singkong Dan Pete](#)



- [Terong Bakar Sambal Kemiri Kemangi](#)



- [Sambal Taichan](#)



- [Kembang Goyang](#)

