

Thai Peanut Chicken dengan Naan Bread

~ Thobakhy (Juanita Ussianti) ~

Makanan khas India ala saya hehe. Untuk Naan bread nya saya adaptasi dari mba Endang JTT.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Bahan Thai Peanut Chicken:**

- **2 buah** dada ayam fillet, potong kubus
- **10 batang** buncis, potong pendek
- **1/2 buah** bawang bombay, rajang kasar
- **1 siung** bawang putih ukuran besar, cincang halus
- **4 buah** cabe merah keriting kering, cincang kasar
- **2 sdm** pasta kari
- **5 sdm** peanut butter
- **300 ml** susu cair putih (bisa pakai santan)
- **2 sdm** minyak sayur

- **Bahan Naan Bread:**

- **350 gram** tepung terigu serba guna + 50 gram tepung sebagai taburan - 1/4 sendok teh baking powder/baking soda
- **1 sendok teh** ragi instan
- **1 sendok teh** garam
- **1 sendok makan** gula pasir
- **125 ml** air hangat suam kuku
- **3 sendok makan** minyak goreng
- **120 gram** yogurt plain tanpa rasa
- mentega cair untuk mengoles

Langkah-langkah pembuatan

- Membuat thai peanut chicken: Panaskan minyak sayur dengan api kompor sedang hingga panas, masukkan bawang bombay dan cabe merah kering. Tumis hingga harum, bombay layu dan minyak berubah warna menjadi merah.
- Tambahkan bawang putih, tumis kembali sebentar dan masukkan ayam. Masak hingga ayam setengah matang.
- Masukkan semua sisa bahan, aduk rata hingga bahan tercampur. Tutup panci, masak hingga mendidih dan kuah sedikit berkurang dan kental.
- Koreksi rasa (disini saya tidak menambahkan garam karena pasta kari yang saya pakai sudah ada rasa asin nya). Matikan api kompor dan sajikan dengan nasi hangat atau roti naan agar semakin nikmat, yamieehh!
- Membuat naan bread: Dalam wadah masukkan bahan cair. Aduk rata sisihkan.
- Campur jadi satu bahan kering dan aduk hingga rata. Masukkan ke dalam bahan cair dan uleni hingga lembut.
- Bagi adonan menjadi 8 bagian, diamkan dan tutup adonan hingga 1 jam atau mengembang 2x lipat.
- Siapkan pan anti lengket dan panaskan hingga panas. Gilas adonan berbentuk bulat. Oles permukaan roti dengan air dan panggang di pan anti lengket yang telah panas. Panggang hingga muncul gelembung, kecoklatn dan balikkan roti, dan tekan hingga

mengembang.

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Cheesecake Kurma](#)



- [Pasta Kurma](#)



- [Fluffy Pancakes Strawberry](#)



- [Asem-aseam Buncis Wortel dengan Telur Puyuh](#)

