

Ayam Pandan

Gai Bai Toey

250 g daging dada ayam tanpa tulang
1 sendok teh biji wijen
1 sendok teh minyak wijen
1 sendok teh kecap ikan Thailand
1 sendok teh saus tiram
1 sendok teh kecap asin
1 sendok teh bawang putih dan akar ketumbar cincang
sedikit lada bubuk
daun pandan

Saus Wijen

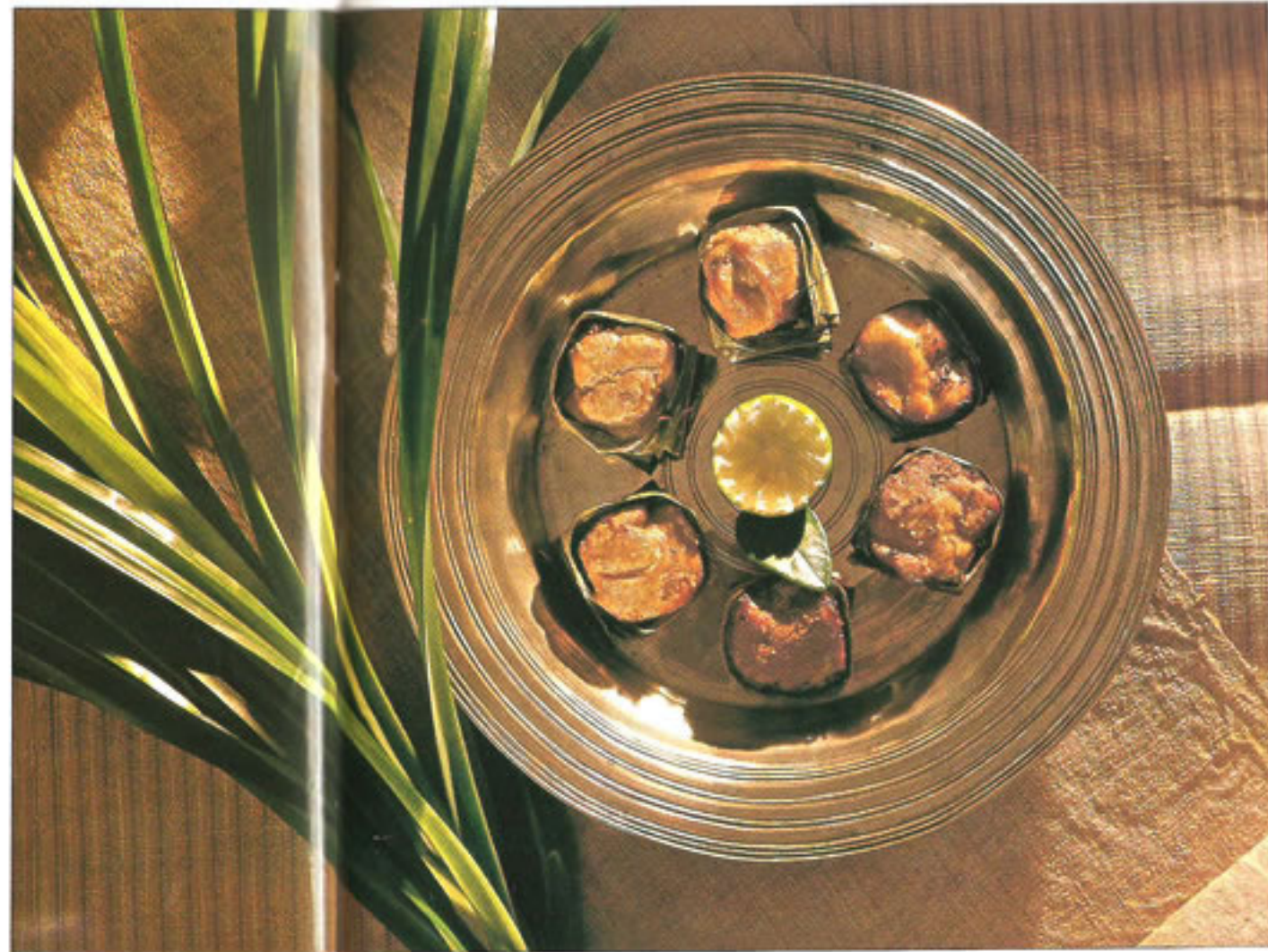
1 sendok makan minyak wijen
125 ml (1/2 cangkir) air asam jawa
2 1/2 sendok makan gula
1 sendok makan saus tiram
1 sendok makan kecap ikan Thailand
1 sendok teh biji wijen

1. Menyiapkan saus wijen, didihkan di atas api kecil semua bahan untuk saus dalam panci selama 20 menit. Terakhir tambahkan biji wijen.
2. Rendam daging ayam dalam campuran bumbu selama 15 menit.
3. Bungkus daging ayam dengan daun pandan, goreng di atas api sedang sampai coklat keemasan. Angkat dan sajikan dengan Saus Wijen.

Porsi: 4 orang

Waktu persiapan: 30 menit

Waktu memasak: 20 menit



Rendam daging ayam dalam bumbu.



Buat wadah kecil dari daun pandan.



Taruh daging dalam wadah daun pandan.



Goreng daging di atas api sedang sampai coklat keemasan.