

Resep masakan ayam panggang madu

Ditulis oleh Rina Ariyani

Sabtu, 24 Maret 2012 01:27 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:17

Resep masakan ayam panggang madu



Resep masakan ayam pada umumnya sebagai lauk untuk teman makan nasi atau roti. Namun resep ayam panggang madu bisa dinikmati dan tetap cocok baik sebagai lauk ataupun camilan. Rasa nya akan membuat lidah anda ketagihan dengan campuran dari rasa pedas, gurih nya daging ayam, manis dan asam. Saya paling suka bagian sayap jika membuat masakan ini, saya pikir yang paling cocok memang sayap ayam dibandingkan daging yang lain.

Sediakan :

1000 gram daging ayam (saran saya semuanya sayap ayam)

4 siung bawang putih, diparut halus

2 sendok teh garam

Bahan bumbu:

100 gram bawang bombay dicincang sampai halus

1 sendok teh merica bubuk

100 mili liter air jeruk lemon

6 siung bawang putih, dicincang hingga halus

6 sendok makan saus tomat

4 sendok makan madu

2 sendok teh garam

Cara membuat resep masakan ayam panggang madu:

Daging ayam (sayap ayam) dilumuri menggunakan bawang putih dan garam sampai merata.

Jika perlu remas remas hingga bawang dan garam meresap.

Daging ayam tadi digoreng pada minyak panas cukup banyak (agar matang sempurna dan merata). Goreng sampai semua airnya keluar dan daging ayam mulai kering. Angkat dan sisihkan

Campurkan ayam bersama dengan bumbu sampai merata. Biarkan kurang lebih 1 jam

Simpan daging ayam pada pinggan tahan panas. Panggang pada oven dengan suhu 180 C dengan waktu 45 menit sampai sayap ayam menjadi empuk.

Angkat dan hidangkan saat hangat

Selamat memncoba dan semoga anda menyukai resep masakan ayam panggang madu