



Kebanggaan masyarakat Minang, begini cara membuat dan Resep Ayam Balado Padang, dijamin uenak tenan

Keterangan

Kebanggaan masyarakat Minang, begini cara membuat dan Resep Ayam Balado Padang, dijamin uenak tenan, terlebih jika dicampur dengan sambal, hm.. bikin ketagihan.

Resep Ayam Balado Padang merupakan salah satu jenis makanan dari sekian masakan lezat yang selalu menjadi kebanggaan masyarakat Minang.

Jika biasanya Anda menjumpai hidangan ayam goreng yang terpisah dari sambal pedasnya, maka berbeda dengan olahan Resep balado Padang Asli yang satu ini.

Karena masakan khas Padang ini, hanya akan menjumpai olahan ayam yang dicampur dengan sambal, sehingga akan membuat rasa pedasnya meresap sempurna.

Kebanggaan masyarakat Minang, begini cara membuat dan Resep Ayam Balado Padang, dijamin uenak tenan

Tertarik untuk membuatnya sendiri di rumah? Yuk ikuti resepnya berikut ini.

Resep Ayam Balado Padang Sederhana

Bahan:

- ½ kg ayam

Bumbu halus:

- 2 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- ½ ruas kunyit

- ½ sdm ketumbar
- ¼ ruas jahe
- air secukupnya
- garam secukupnya

Bahan bumbu balado:

- 15 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit
- ½ buah tomat
- 3 siung bawang merah
- garam secukupnya
- air secukupnya
- minyak secukupnya

Cara Membuat:

1. Haluskan semua bahan bumbu halus dengan menggunakan blender.

Kemudian panaskan minyak dan tumis bumbu halus sampai harum.

Tambahkan ayam dan masak hingga bumbu meresap.

2. Siapkan wajan dan panaskan minyak, goreng ayam yang telah dibumbui dengan bumbu halus sebelumnya hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.

3. Untuk bumbu baladonya, masukkan cabai merah, cabai rawit, tomat, bawang merah dan garam kedalam blender dan haluskan.

4. Selanjutnya, tumis bumbu balado yang telah dihaluskan, beri air secukupnya.

5. Masukkan ayam, aduk hingga semua bahan merata.

6. Masak terus sampai bumbu meresap. Angkat.

7. Ayam Balado Padang siap disajikan selagi hangat.

Simak informasi resep lainnya seperti Resep Ayam Balado Sederhana, Resep Balado Padang Asli, Resep Ayam goreng Balado Sederhana, Resep Ayam Balado cabe Hijau Padang, Resep Ayam Balado Bawang Bombay di artikel kami berikutnya.

Itulah penjelasan singkat kami mengenai *Kebanggaan masyarakat Minang, begini cara membuat dan Resep Ayam Balado Padang, dijamin uenak tenan*, semoga informasi ini bermanfaat bagi kita semua, amin.***

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Ayam Balado
2. Ayam Balado Padang
3. Balado
4. Resep
5. Resep Ayam Balado Padang
6. Resep Padang

Tanggal Dibuat

24 Maret 2023

Penulis

pakguru2022

default watermark