



Resep Rica-Rica Ayam Bumbu Merica, Masakah Khas Indonesia

Keterangan

Resep Rica-Rica Ayam Bumbu Merica, Masakah Khas Indonesia. Rica-rica ayam merupakan salah satu masakan khas Indonesia yang terkenal dengan rasa pedas dan aromanya yang menggugah selera.

Masakan ini berasal dari daerah Manado, Sulawesi Utara. Rica-rica biasanya menggunakan bahan utama daging ayam yang dimasak dengan bumbu rempah kaya rasa, terutama merica.

Berikut resep rica-rica ayam bumbu merica yang mudah dan lezat untuk dicoba di rumah.

Baca juga: [Resep Soto Bandung: Kelezatan Menggugah Selera Mencerminkan Kekayaan Budaya dan Tradisi Masyarakat Indonesia](#)

Resep Rica-Rica Ayam Bumbu Merica, Masakah Khas Indonesia

Bahan-Bahan

Untuk membuat rica-rica ayam bumbu merica, Anda akan memerlukan bahan-bahan berikut:

- 1 ekor ayam, potong sesuai selera
- 3 sendok makan minyak goreng
- 2 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 1 ruas lengkuas, memarkan
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 1 cangkir air
- 1 buah tomat, potong dadu (opsional)

Daun bawang dan cabai merah sebagai hiasan

Bumbu Halus

- 10 butir cabai merah keriting (sesuaikan dengan selera)
- 5 butir cabai rawit (sesuaikan dengan selera)
- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sendok teh merica butiran

Baca juga: [Resep Kue Pancong: Tradisi Manis Menggoda, Dijamin Menggugah Selera](#)

Cara Membuat Resep Rica-Rica Ayam Bumbu Merica

Mempersiapkan Bumbu Halus: Pertama, haluskan semua bahan bumbu halus menggunakan blender atau cobek. Pastikan bumbu halus merata dan aromanya keluar.

Menumis Bumbu: Panaskan minyak goreng dalam wajan di atas api sedang. Setelah minyak panas, masukkan bumbu halus dan tumis hingga harum dan matang.

Ini biasanya memakan waktu sekitar 5-7 menit.

Menambahkan Ayam: Setelah bumbu tercium harum, masukkan potongan ayam ke dalam wajan. Aduk rata agar ayam terbalut bumbu. Masak selama sekitar 5 menit hingga ayam berubah warna.

Memasak dengan Rempah: Tambahkan daun jeruk, serai, dan lengkuas ke dalam wajan. Aduk kembali, lalu tambahkan garam dan gula pasir. Setelah itu, tuangkan air ke dalam wajan dan biarkan mendidih.

Merebus Ayam: Setelah mendidih, kecilkan api dan tutup wajan. Biarkan ayam masak dalam bumbu selama kurang lebih 20-30 menit.

Jika menggunakan tomat, masukkan tomat saat ayam hampir matang agar tomat tidak terlalu lembek.

Penyelesaian: Cek rasa rica-rica ayam. Jika sudah sesuai selera, matikan api. Angkat dan sajikan rica-rica ayam dalam mangkuk saji.

Hiasan dan Penyajian: Hias rica-rica ayam dengan irisan daun bawang dan cabai merah untuk menambah tampilan.

Anda bisa menyajikan rica-rica ayam ini dengan nasi putih hangat untuk menikmati hidangan yang lebih nikmat.

Tips dan Variasi

Level Kepedasan: Untuk tingkat kepedasan yang lebih tinggi, Anda bisa menambahkan lebih banyak cabai rawit sesuai selera.

Daging Ayam: Anda bisa menggunakan bagian ayam yang berbeda seperti paha, dada, atau sayap, sesuai dengan selera.

Sayuran Tambahan: Anda juga bisa menambahkan sayuran seperti kentang atau terong untuk variasi hidangan.

Dengan resep rica-rica ayam bumbu merica ini, Anda bisa menghadirkan cita rasa khas Indonesia di meja makan. Selamat mencoba dan semoga hidangan ini menjadi favorit keluarga Anda!

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Bumbu Merica
2. Resep
3. Resep Rica-Rica
4. Resep Rica-Rica Ayam
5. Resep Rica-Rica Ayam Bumbu Merica
6. Rica-Rica Ayam

Tanggal Dibuat

8 Oktober 2024

Penulis

pakguru2022

default watermark