

# 108 resep masakan ayam populer

Dyah Tyas

praktis  
dan  
lezat





# 108 resep masakan ayam populer

Dyah Tyas

praktis  
dan  
lezat

# 108 Resep Makanan Ayam Populer

AP 9568.5.2009

Penulis: Dyah Tyas

Penyunting: Yunita Indah

Penyelaras Akhir: Tetty Yullia

Desain: Teguh 'Ugt' Widyanto

Fotografer: Tommy Alexander dan Eddy Targo

Penerbit: PT AgroMedia Pustaka

Redaksi: Jl. H. Montong No.57, Ciganjur, Jagakarsa

Jakarta Selatan 12630

Telp. (021) 7888 3030 Ext. 213, 214, 215, 216, Faks. (021) 727 0996

E-mail: redaksi@agromedia.net

Pemasaran: Bintaro Jaya Sektor IX, Jl. Rajawali IV Blok HD-X No.3,

Tangerang 15226

Telp. (021) 745 1644, 7486 3334, Faks. (021) 7486 3332

E-mail: pemasaran@agromedia.net

Cetakan pertama, 2009

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Buku terbitan AgroMedia Pustaka tersedia secara online di

[www.agromedia.net](http://www.agromedia.net)

## Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Tyas, Dyah.

108 Resep Masakan Ayam Populer/Dyah Tyas; Penyunting, Yunita Indah—Cet.1.—Jakarta: AgroMedia Pustaka, 2009

iv + 120 hlm; 15 x 23 cm

ISBN 979-006-238-9

1. 108 Resep Masakan Ayam Populer.
- II. Yunita Indah

- I. Judul.
- III. Seri.
- 641

# Prakata

Sajian masakan berbahan dasar daging ayam memang selalu menjadi favorit banyak orang. Hampir setiap menu masakan, baik untuk acara keluarga, arisan, katering, maupun jamuan di restoran mewah selalu menyediakan menu ayam di dalamnya. Tak heran jika sebagian besar orang ingin menyajikan masakan ayam yang spesial untuk anggota keluarganya.

Namun banyak niat yang terhalang dengan alasan harus bekerja, mengurus anak-anak, cara memasak yang sulit, bahan baku yang sulit didapat, harga bahan makanan yang tidak sesuai dengan keuangan, atau menu masakan ayam yang kurang bervariasi.

Buku ini berisi 108 resep masakan dari daging ayam yang dikategorikan menjadi berbagai olahan seperti ayam goreng, ayam bakar, ayam tumis, variasi pasta, variasi saus, variasi santan, dan masih banyak yang lainnya. Selain itu, disajikan pula resep-resep yang praktis dan lezat. Sekarang Anda yakin dapat menyajikan resep masakan ayam yang spesial dan tidak takut kehabisan ide memasak setiap harinya. Selamat mencoba!

Jakarta, Mei 2009

Dyah Tyas



# Daftar Isi

Prakata iii

Daftar Isi iv

**Variasi Ayam Goreng 1**

**Masakan Ayam dengan Variasi Saus 13**

**Variasi Masakan Ayam Santan 24**

**Variasi Masakan Ayam Bumbu Rempah 38**

**Masakan Ayam dengan Variasi Sayuran 55**

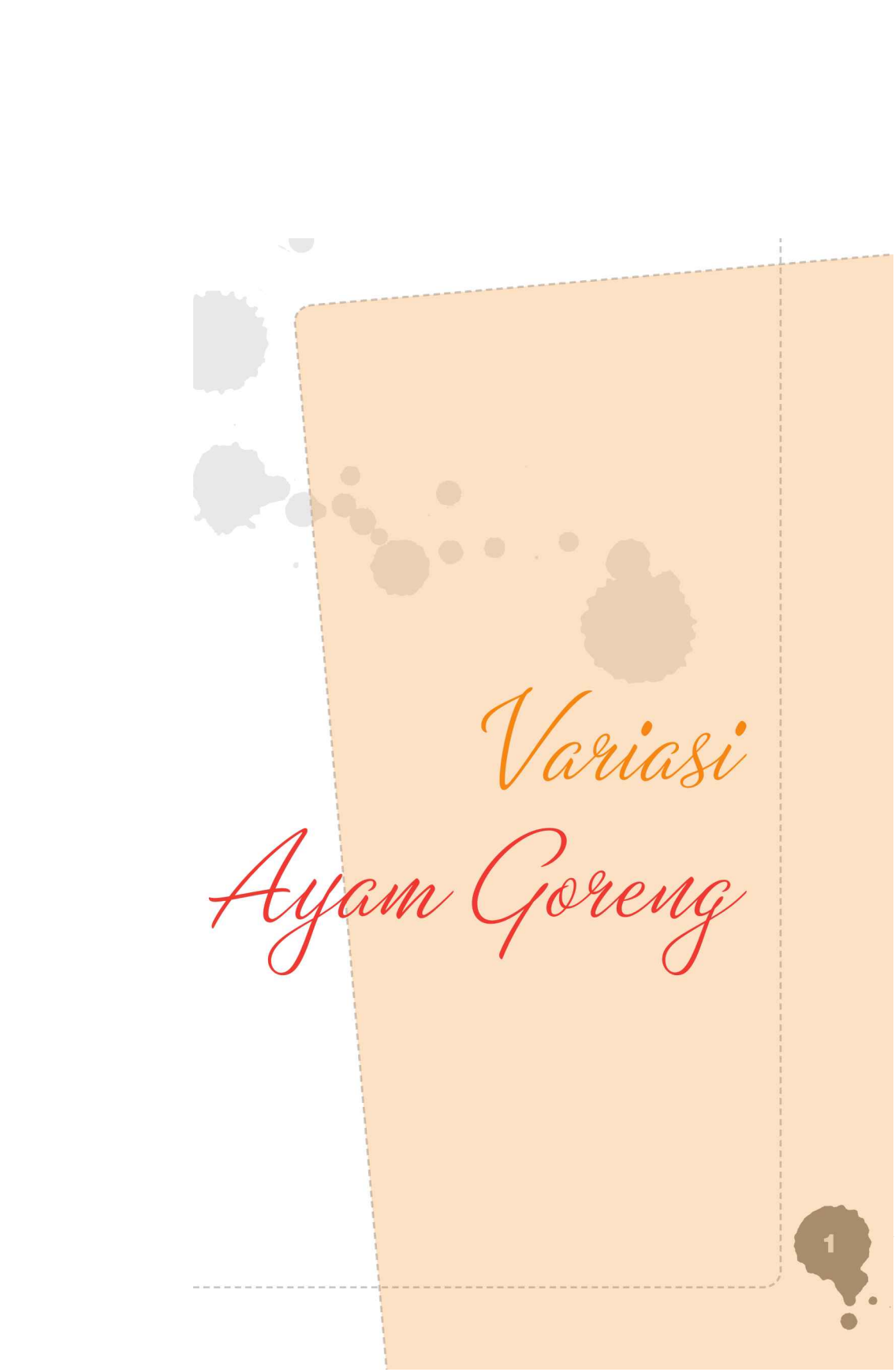
**Variasi Masakan Ayam Berkuah 70**

**Variasi Masakan Ayam Tumis 82**

**Variasi Ayam Bakar 95**

**Masakan Ayam dengan Variasi Pasta 107**

**Tentang Penulis 119**



# *Variasi Ayam Goreng*

# Ayam Goreng Crispy Bumbu Ketumbar

## Bahan

500 gram daging ayam bagian dada atau paha  
300 ml santan  
3 sdm tepung kanji  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

6 siung bawang putih  
4 butir bawang merah  
1 sdm ketumbar sangrai  
1 sdm garam secukupnya  
Penyedap rasa ayam secukupnya

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, tiriskan.
2. Campurkan santan dengan bumbu yang dihaluskan, aduk rata. Masukkan ayam, rebus hingga daging ayam empuk dan kuah mengental.
3. Pisahkan ayam dari kuah bumbu. Masukkan tepung kanji ke dalam kuah bumbu, aduk rata.
4. Lumuri ayam dengan tepung kanji berbumbu. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga matang dan kering. Angkat, tiriskan.

Untuk 4 porsi





# Ayam Goreng Berbumbu

## Bahan

500 gram dada ayam  
500 gram paha ayam  
1½ liter air

## Bumbu yang Dihaluskan

2 sdm bubuk ketumbar  
3 siung bawang putih  
2 cm kunyit  
1 sdm garam atau sesuai selera

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, tiriskan.
2. Campur bumbu yang dihaluskan dan air, aduk rata. Masukkan ayam, rebus dengan api sedang hingga daging ayam empuk. Angkat, tiriskan.
3. Panaskan minyak dalam jumlah banyak. Goreng ayam sampai kering kecokelatan.
4. Angkat, sajikan bersama nasi panas, sambal tomat, dan lalapan.

Untuk 8 porsi

# Ayam Goreng Bumbu Spesial

## Bahan

500 gram dada ayam  
400 gram paha ayam  
2 sdm air jeruk nipis  
1 sdt garam halus  
2 cm jahe, memarkan  
3 lembar daun salam  
1 liter air  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

11 siung bawang putih  
9 butir kemiri  
2½ sdm ketumbar  
1 sdm garam secukupnya

## Bumbu Spesial

20 gram tepung sagu  
1 sdt baking powder

Untuk 7 porsi



## Cara Membuat

1. Cuci daging ayam hingga bersih, tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam halus. Diamkan selama 15 menit. Cuci kembali hingga bersih, tiriskan.
3. Rebus ayam bersama jahe, daun salam, dan bumbu yang dihaluskan. Masak dengan api sedang hingga matang. Angkat, tiriskan, dan sisihkan kuahnya.
4. **Bumbu spesial:** ambil kuah rebusan ayam sebanyak 500 ml. Tambahkan tepung sagu, aduk hingga tercampur rata. Masak hingga mengental. Angkat dan dinginkan. Tambahkan baking powder, aduk rata. Sisihkan.
5. Panaskan minyak dalam jumlah banyak, goreng ayam sampai berwarna kuning keemasan. Angkat.
6. Tuangkan satu sendok demi satu sendok kuah bumbu gurih ke dalam minyak banyak dan panas. Goreng hingga berwarna kekuningan dan bersarang, angkat.
7. Sajikan ayam hangat dengan gorengan bumbu gurih, nasi, lalapan, dan sambal.

# Ayam Goreng Bumbu Santan

## Bahan

750 gram dada ayam  
2½ cm lengkuas, memarkan  
3 lembar daun salam  
500 ml santan  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

4 siung bawang putih  
7 butir bawang merah  
¼ sdt penyedap rasa ayam  
1 sdm garam

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, tiriskan.
2. Campur bumbu yang dihaluskan, lengkuas, daun salam, ayam, dan santan. Masak sambil diaduk perlahan hingga daging ayam empuk dan kuah mengental, angkat.
3. Panaskan minyak dalam jumlah banyak, lalu goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat dan sajikan.

Untuk 6 porsi

# Ayam Goreng Lengkuas

## Bahan

500 gram dada ayam  
500 gram paha ayam  
500 ml air  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

7 butir bawang merah  
5 siung bawang putih  
1 sdm ketumbar  
5 buah kemiri

## Bumbu Lainnya

100 gram lengkuas yang diparut  
2 lembar daun salam  
2 lembar daun jeruk  
1 sdt air asam  
1 sdm garam

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, tiriskan.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan lengkuas, daun salam, daun jeruk, air asam, dan garam. Aduk rata.
3. Masukkan ayam dan air. Masak hingga ayam matang dan kuah habis, angkat.
4. Goreng ayam dan bumbunya hingga crispy (garing).

Untuk 8 porsi

# Ayam Goreng Bumbu Bacem

## Bahan

500 gram dada ayam

500 gram paha ayam

500 ml air kelapa

½ sdt soda kue

Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

4 siung bawang putih

1 sdm garam

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, tiriskan.
2. Campur ayam, air kelapa, soda kue, dan bumbu yang dihaluskan. Masak hingga ayam matang dan air habis, angkat.
3. Goreng ayam dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan hangat dengan lalapan dan sambal.

Untuk 8 porsi

# Ayam Goreng Sukabumi

## Bahan

500 gram dada ayam  
500 gram paha ayam  
2 buah jeruk nipis, peras airnya  
300 ml air kelapa  
4 sdm air asam  
3 buah serai  
6 lembar daun salam  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

12 butir bawang merah  
6 siung bawang putih  
6 buah kemiri  
2 buah cabai merah  
1 cm lengkuas  
2 cm kunyit  
2 sdm ketumbar yang telah disangrai  
1 sdm garam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit, cuci kembali.
2. Campur ayam dengan air kelapa, bumbu halus, air asam, serai, dan daun salam. Masak sambil sesekali diaduk hingga air habis. Angkat, dinginkan.
3. Goreng ayam hingga kuning keemasan, angkat.
4. Hidangkan dengan sambal tomat.

Untuk 8 porsi



# Ayam Goreng Mentega

## Bahan

350 gram dada ayam  
350 gram paha ayam  
1 sdt merica bubuk  
2 sdt garam  
2 sdm mentega  
2 buah jeruk limau, peras airnya  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu

6 siung bawang putih, haluskan  
4 sdm kecap manis  
4 sdm kecap asin  
2 sdm kecap inggris

## Cara Membuat

1. Cuci daging ayam hingga bersih, tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan merica dan garam. Diamkan selama 15 menit. Goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan.
3. Lumerkan mentega. Tumis bawang putih sampai harum. Masukkan ayam, aduk rata.
4. Tambahkan kecap manis, kecap asin, dan kecap inggris, aduk hingga mengental.
5. Angkat dan tambahkan perasan air jeruk limau.

Untuk 6 porsi

# Chicken Katsu



Untuk 3 porsi

## Bahan

300 gram fillet dada ayam,  
potong empat  
2 butir telur, kocok lepas, bagi  
dua  
100 gram tepung terigu  
100 gram tepung roti  
1 buah wortel, potong seperti  
korek api  
2 lembar kol putih, iris halus  
Saus thousand island kemasan  
secukupnya

## Bumbu

1 sdm kecap asin  
1 sdt merica bubuk  
2 siung bawang putih, cincang  
halus  
1 sdt garam  
Mentega secukupnya

## Cara Membuat

1. Campur kecap asin, merica bubuk, bawang putih cincang, dan garam. Balurkan ke daging ayam, lalu diamkan 20 menit agar bumbu meresap.
2. Campur potongan wortel, kol, dan saus thousand island. Aduk rata, sisihkan.
3. Celupkan daging ayam ke dalam telur, lalu gulingkan ke tepung terigu. Celupkan lagi ke dalam telur, lalu gulingkan ke tepung roti.
4. Letakkan ayam di dalam loyang yang sudah diolesi mentega. Panggang ayam selama 20 menit dengan temperatur 250° C untuk setiap sisinya atau hingga kuning kecokelatan.
5. Angkat dan sajikan bersama salad.

# Ayam Giling Goreng Tepung (Nugget)

## Bahan

550 gram ayam giling  
250 gram kulit ayam giling  
550 gram tepung roti  
6 sdm susu bubuk  
5 butir telur  
250 ml air  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

16 siung bawang putih, cincang halus  
6 sdt merica  
2½ sdm garam

## Bahan Tambahan

5 butir telur, kocok lepas  
500 gram tepung roti

## Cara Membuat

1. Campur ayam giling, kulit ayam giling, tepung roti, susu bubuk, telur, air, dan bumbu yang telah dihaluskan. Aduk hingga rata.
2. Siapkan empat buah loyang berukuran 20 x 20 x 4 cm, alasi dengan plastik.
3. Tuangkan adonan ayam ke dalam loyang, ratakan permukaannya.
4. Kukus hingga matang. Angkat dan dinginkan, lalu potong-potong sesuai selera.

5. Celupkan ayam ke dalam telur kocok, lalu gulingkan ke tepung roti. Goreng dalam minyak panas hingga kuning keemasan.
6. Angkat, hidangkan hangat dengan saus sambal.

Untuk 8 porsi



# Serundeng Ayam

## Bahan

- 1 kg daging ayam, potong 8 bagian
- 1 butir kelapa, parut
- 4 lembar daun salam
- 350 ml air
- Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

- 5 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 2 sdm ketumbar
- 2 butir kemiri
- 2 sdm garam
- ½ sdt kaldu instan
- 2 mata asam jawa
- 1 batang serai
- 1 sdm gula merah

## Cara Membuat

1. Campur ayam dengan bumbu halus, kelapa parut, daun salam, dan air. Aduk rata.
2. Rebus ayam berbumbu hingga matang dan air habis. Pisahkan ayam dari bumbunya.
3. Goreng ayam hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
4. Goreng bumbu kelapa parut hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
5. Campur ayam goreng dan kelapa goreng. Sajikan hangat.

Untuk 8 porsi



*Masakan Ayam*  
*dengan*  
*Variasi Saus*

# Ayam Goreng Tepung Saus Bawang

## Bahan

300 gram fillet dada ayam,  
potong sebesar jari telunjuk  
atau sesuai selera  
1 sdt merica bubuk  
1½ sdt garam  
1 butir telur, kocok lepas  
Tepung roti secukupnya  
Minyak goreng secukupnya

## Bahan Saus

4 siung bawang putih, iris halus  
1 buah bawang bombay, iris tipis  
6 sdm saus tomat  
½ sdt merica bubuk  
1 sdm gula  
1 sdt garam  
1 sdm tepung kanji, larutkan  
dengan sedikit air  
100 ml air

## Cara Membuat

1. Lumuri daging ayam dengan merica dan garam.
2. Celupkan ayam ke dalam telur, lalu gulingkan ke dalam tepung roti. Goreng ayam dalam minyak panas hingga kuning keemasan. Angkat, tiriskan.
3. **Saus:** tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan saus tomat, aduk rata. Tambahkan merica, gula, garam, dan air. Aduk hingga mendidih. Masukkan larutan tepung kanji, aduk hingga mengental. Angkat.
4. Sajikan ayam goreng tepung dengan siraman saus di atasnya.



Untuk 3-4 porsi

# Ayam Goreng Saus Paprika

## Bahan

750 gram dada ayam  
80 ml air jeruk lemon  
2 sdt merica bubuk  
2 sdt garam  
4 buah putih telur, kocok lepas  
Minyak goreng secukupnya

## Tepung Bumbu (Aduk Rata)

50 gram tepung tapioka  
30 gram tepung maizena  
150 gram tepung terigu  
1 sdt baking powder  
4 sdt paprika bubuk  
1 sdt bumbu penyedap

## Bahan Saus

½ buah bawang bombay, iris memanjang  
100 ml air kaldu ayam  
2 sdm saus tomat  
4 sdm pasta tomat  
1 sdm gula pasir  
½ sdt garam  
100 gram paprika, iris sesuai selera

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, lalu tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan campuran air lemon, merica, dan garam. Diamkan selama 10 menit agar bumbu meresap.
3. Celupkan ayam ke dalam putih telur, lalu lumuri dengan tepung bumbu hingga rata. Goreng ayam hingga kuning keemasan. Angkat dan tiriskan.
4. **Saus** : tumis bawang bombay hingga layu. Masukkan kaldu ayam, saus tomat, pasta tomat, gula pasir, dan garam. Masak hingga mendidih. Tambahkan paprika, masak hingga matang, angkat.
5. Sajikan ayam dengan siraman saus di atasnya beserta kentang goreng dan sayuran.

Untuk 6 porsi

# Ayam Parmesan Renyah Saus Lemon

## Bahan

500 gram fillet daging ayam, bersihkan, iris melebar  
100 gram *corn flakes*, hancurkan halus  
100 gram keju parmesan  
½ sdt merica bubuk  
1 sdt garam  
3 butir telur ayam, kocok lepas  
1 buah jeruk lemon, peras airnya  
Minyak goreng secukupnya

## Cara Membuat

1. Campurkan *corn flakes*, keju parmesan, merica, dan garam dalam satu wadah.
2. Gulingkan ayam ke campuran *corn flakes* hingga rata, lalu celupkan ke dalam telur. Gulingkan kembali ke campuran *corn flakes*.
3. Goreng hingga kuning kecokelatan, angkat. Tata di atas piring saji, lalu siram dengan air jeruk lemon. Hidangkan dengan kentang goreng.

## Tip

- ✓ Selain digoreng, ayam renyah juga bisa dimasak dengan cara dipanggang di dalam oven dengan temperatur 350° C selama 10 menit.

Untuk 5 porsi

# Ayam Saus Sambal

## Bahan

400 gram dada ayam, sayat-sayat  
400 gram paha ayam, sayat-sayat  
1 sdm garam  
400 ml air  
Minyak goreng secukupnya  
1 sdm bawang merah goreng

## Bumbu

4 butir bawang merah, haluskan  
4 siung bawang putih, haluskan  
4 lembar daun jeruk  
6 sdm saus tomat  
4 sdm saus cabai  
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris panjang  
 $\frac{1}{2}$  sdt merica  
 $1\frac{1}{2}$  sdt garam  
1 sdm gula pasir

## Cara Membuat

1. Larutkan garam ke dalam air. Rendam ayam sekitar 10 menit, lalu tiriskan.
2. Goreng ayam hingga kuning keemasan, lalu sisihkan.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan dan daun jeruk sampai wangi.
4. Masukkan ayam yang telah digoreng, lalu tambahkan saus tomat, saus cabai, cabai, merica, garam, gula, dan air. Masak hingga mendidih.
5. Kecilkan api, tutup wajan selama 10 menit. Aduk-aduk, lalu angkat.
6. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng.

Untuk 8 porsi

# Ayam Saus Spesial

## Bahan

650 gram fillet daging ayam, potong sesuai selera  
100 gram tepung sagu  
Minyak goreng secukupnya

## Bahan Saus

2 sdm margarin  
2 buah bawang bombay, iris kecil  
5 sdm kecap asin  
2 sdm kecap inggris  
7 sdm kecap manis  
2 sdm saus tomat  
1½ sdt merica bubuk  
2 sdm tepung maizena, larutkan dengan air  
300 ml air  
5 sdm kacang polong atau sesuai selera

## Cara Membuat

1. Lumuri fillet ayam dengan tepung sagu.
2. Goreng ayam dalam minyak banyak hingga kecokelatan, tiriskan
3. **Saus:** panaskan margarin, lalu tumis bawang bombay hingga harum. Tambahkan kecap asin, kecap inggris, kecap manis, saus tomat, merica bubuk, dan air. Masak hingga mendidih. Masukkan larutan maizena, aduk hingga mengental. Masukkan kacang polong, aduk sebentar, angkat.
4. Sajikan ayam dengan siraman saus di atasnya.

Untuk 7 porsi



Untuk 3 porsi

## Ayam Saus Tiram

### Bahan

350 gram dada ayam  
1 siung bawang putih, haluskan  
1 sdt garam  
100 ml air  
Biji wijen secukupnya, sangrai  
Minyak goreng secukupnya

### Bumbu

2 siung bawang putih, haluskan  
1 cm jahe, iris halus  
¼ sdt merica  
1½ sdm saus tiram  
1 sdm kecap asin  
1 sdt gula pasir  
1 sdt garam

### Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan bawang putih dan garam. Diamkan selama 20 menit.
2. Goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan.
3. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
4. Masukkan ayam, air, dan bumbu lainnya. Masak hingga bumbu meresap dan bumbu mengental.
5. Angkat, sajikan dengan taburan wijen di atasnya.

# Ayam Saus Apel

## Bahan

300 gram dada ayam, potong dadu, rebus  
Tepung bumbu kemasan secukupnya  
2 buah apel merah, bersihkan, potong dadu  
1 sdm maizena, larutkan  
Mentega secukupnya  
100 ml air

## Bumbu

3 siung bawang putih, cincang halus  
 $\frac{1}{4}$  sdt merica  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
 $\frac{1}{2}$  sdt gula

## Cara Membuat

1. Lumuri daging ayam dengan tepung bumbu hingga merata.
2. Goreng ayam hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Lumerkan mentega, lalu tumis bawang putih hingga wangi. Tambahkan merica, garam, gula, dan air. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan apel dan maizena, masak hingga mengental. Angkat, siramkan ke atas ayam.



Untuk 3-4 porsi

# Ayam Saus Lemon

## Bahan

800 gram fillet ayam, potong sesuai selera

2 sdt merica bubuk

½ sdt penyedap rasa

1 sdt garam

1 sdt baking powder

100 gram tepung terigu

2 butir telur

Minyak goreng secukupnya

## Bahan Saus

13 sdm air jeruk lemon

4 sdm saus tomat

4 sdm gula pasir

3 sdt maizena, larutkan dengan sedikit air

200 ml air

## Cara Membuat

1. Campur fillet ayam dengan merica, penyedap rasa, dan garam. Diamkan selama 20 menit agar bumbu meresap.
2. Campurkan baking powder, terigu, dan telur, aduk hingga rata. Balurkan pada ayam.
3. Goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat, sisihkan.
4. **Saus lemon:** panaskan 200 ml air, tambahkan air jeruk lemon, saus tomat, dan gula pasir. Masak hingga mendidih. Masukkan larutan maizena, aduk hingga mengental. Angkat.
5. Sajikan ayam dengan siraman saus lemon.

Untuk 8 porsi

# Ayam Saus Mangga

## Bahan

600 gram dada ayam  
3 butir telur, kocok, tambahkan sedikit garam  
500 gram tepung terigu  
2 buah wortel, potong persegi panjang, rebus  
150 gram kacang polong, rebus  
Minyak goreng secukupnya

## Bahan Saus

8 sdm gula palem  
8 sdm daun ketumbar segar cincang  
4 sdt cuka masak  
2 sdt garam  
600 ml air  
1 buah mangga muda, potong dadu 2 x 2 cm

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, lalu tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan telur kocok, lalu gulingkan ke tepung terigu.
3. Goreng ayam hingga kuning keemasan. Angkat, sisihkan.
4. **Saus:** campurkan semua bahan saus (kecuali mangga). Masak hingga mendidih. Masukkan potongan mangga, aduk rata.
5. Sajikan ayam dengan siraman saus di atasnya beserta rebusan wortel dan kacang polong.

Untuk 6-7 porsi

# Ayam Saus Nanas Manis

## Bahan

600 gram fillet ayam  
Tepung bumbu kemasan  
secukupnya  
Minyak goreng secukupnya

## Bahan Saus

Mentega secukupnya  
3 siung bawang putih  
½ buah bawang bombay, iris  
kotak kecil  
2 sdm saus tomat  
¼ sdt merica bubuk  
1 sdt gula  
1 sdt garam  
1 batang bawang daun, iris  
serong 2 cm  
100 ml air  
¼ buah nanas, bersihkan dan  
ambil dagingnya, potong dadu  
1 sdm maizena, larutkan

## Cara Membuat

1. Cuci bersih fillet ayam, lalu lumuri dengan tepung bumbu hingga rata.
2. Panaskan minyak, lalu goreng ayam hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Lumerkan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga wangi. Tambahkan saus tomat, merica, gula, garam, irisan bawang daun, dan air. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan nanas dan larutan maizena, aduk hingga mengental. Angkat dan siramkan di atas ayam.



Untuk 6 porsi

# *Variasi Masakan Ayam Santan*



# Ayam Kukus Bumbu Santan

## Bahan

400 gram dada ayam, rebus,  
suwir-suwir  
400 gram paha ayam, rebus,  
suwir-suwir  
10 mata petai, iris tipis membujur  
250 ml santan kental  
Daun pisang atau kertas  
aluminium foil untuk  
membungkus

## Bumbu

7 butir bawang merah, iris halus  
2 siung bawang putih, iris halus  
15 buah cabai rawit  
2 cm jahe, iris halus  
1½ cm lengkuas, iris halus  
6 lembar daun salam  
1 sdt garam (secukupnya)

## Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan dan bumbu, kecuali daun salam hingga rata.
2. Ambil 2 lembar daun pisang ukuran 10 x 15 cm. Letakkan selembar daun salam, lalu adonan ayam secukupnya. Bungkus dan semat dengan tusuk gigi.
3. Kukus selama 30 menit hingga matang dan berminyak. Angkat dan sajikan.

Untuk 8 porsi

# Ayam Sayur Daun Singkong

## Bahan

- 1 ekor atau 1 kg ayam, potong 8 bagian
- 300 gram daun singkong, kukus setengah matang
- 2 sdm bawang goreng
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk purut
- 800 ml santan
- 4 sdm minyak

## Cara Membuat

1. Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan santan, serai, dan daun jeruk purut.
2. Tambahkan daun singkong dan ayam. Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap.
3. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

## Bumbu yang Dihaluskan

- 13 cabai rawit, sesuai selera
- 1 sdt merica butiran
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit
- 1½ sdt garam
- ½ sdt kaldu instan rasa ayam

Untuk 8 porsi



# Ayam Bumbu Kare

## Bahan

1 ekor atau 1 kg daging ayam,  
potong 12 bagian  
2 lembar daun salam  
1 liter air kelapa  
Bawang goreng sebagai taburan

## Bumbu yang Dihaluskan

9 butir bawang merah  
4 siung bawang putih  
½ sdm ketumbar  
½ sdt terasi  
3 btr kemiri  
3 cm lengkuas  
1 sdt garam  
1 sdt gula merah

## Bahan Kuah Kare

500 ml santan kental  
3 lembar daun salam  
Penyedap rasa ayam secukupnya  
Garam secukupnya

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, lalu tiriskan.
2. Rebus ayam dalam air kelapa bersama bumbu halus, dan daun salam sampai mendidih (warna kecokelatan dan matang).
3. **Kuah Kare:** rebus santan kental bersama salam, penyedap rasa ayam, dan garam, sambil diaduk sampai mengental.
4. Tata ayam yang telah matang di atas piring, lalu siram dengan kuah kare di atasnya.
5. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 8 porsi

# Ayam Kari ala Thai

## Bahan

600 gram daging ayam, potong  
12 bagian  
1 liter santan kental  
3 buah kentang, rebus, potong  
dadu  
Bawang goreng sebagai taburan

## Bumbu yang Dihaluskan

6 butir bawang merah, iris halus  
6 siung bawang putih, cincang  
halus  
15 buah cabai merah kering  
100 gram lengkuas, iris halus  
1 sdm jintan bubuk  
1 sdm ketumbar bubuk  
1 sdm temu kunci, iris kasar  
2 batang serai, iris halus  
50 gram akar daun ketumbar  
50 gram terasi  
1 buah kulit jeruk purut, iris halus

## Bumbu Lainnya

2 sdm kari bubuk  
1 sdm kunyit bubuk  
2 sdm gula pasir  
3 sdm kecap ikan  
½ sdt penyedap rasa (jika suka)

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih.
2. Didihkan santan kental, lalu masukkan semua bumbu yang telah dihaluskan, aduk. Tambahkan bumbu lainnya, didihkan kembali.
3. Masukkan ayam, masak dengan api kecil hingga matang. Tambahkan kentang, aduk rata.
4. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 6-7 porsi

# Opor Ayam

## Bahan

1 ekor atau 1 kg daging ayam, potong 8 bagian  
300 ml santan cair  
150 ml susu cair  
150 ml santan kental  
1 sdt bawang goreng sebagai taburan

## Bumbu yang Dihaluskan

11 butir bawang merah  
6 siung bawang putih  
9 buah kemiri sangrai  
1½ sdt ketumbar bubuk

## Bumbu Lainnya

2 lembar daun salam  
3 cm lengkuas, memarkan  
1 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan  
1 sdm garam  
½ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Campur ayam dengan bumbu yang telah dihaluskan, bumbu lainnya, dan santan cair. Masak hingga santan tinggal sedikit.
2. Tambahkan susu cair dan santan kental. Masak hingga ayam matang dan bumbu meresap.
3. Angkat, hidangkan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 8 porsi

# Ayam Besengek

## Bahan

500 gram dada ayam  
400 gram paha ayam  
Mentega secukupnya  
1 batang serai, memarkan  
500 ml santan cair  
2 sdm air asam jawa

## Bumbu yang Dihaluskan

6 butir bawang merah  
4 siung bawang putih  
3½ cm kunyit  
6 btr kemiri  
½ sdt ketumbar  
½ sdt merica  
½ sdt jintan  
2 sdt garam atau secukupnya  
½ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih.
2. Panggang ayam dalam oven dengan api atas hingga berwarna kecokelatan (temperatur 300° C, selama 20 menit setiap sisinya). Angkat dan sisihkan.
3. Lumerkan mentega, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai hingga harum. Masukkan santan, air asam jawa, dan ayam.
4. Masak dengan api sedang hingga ayam matang dan kuah mengental.

Untuk 6-7 porsi

# Ayam Sayur Kacang Panjang



Untuk 4-5 porsi

## Bahan

250 gram daging ayam tanpa tulang, potong dadu  
5 buah ampela ayam, rebus, iris tipis  
150 gram udang kupas  
250 gram kacang panjang, cuci, potong panjang 5 cm  
800 ml santan yang tidak terlalu kental  
3 sdm minyak goreng

## Bumbu yang Dihaluskan

8 siung bawang putih  
3½ cm kunyit  
2½ cm lengkuas  
1 cm jahe  
1 sdt garam

## Bumbu Lainnya

12 butir bawang merah, iris tipis  
6 buah cabai merah, iris miring  
2 batang serai, memarkan  
1 sdt air asam  
Penyedap rasa ayam secukupnya

## Cara Membuat

1. Tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama bawang merah, cabai merah, dan serai hingga harum.
2. Masukkan ayam, ampela, udang, dan air asam. Aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan kacang panjang, santan, dan penyedap rasa. Masak sampai ayam matang dan kuah mengental.

# Ayam Sayur Kuah Santan

## Bahan

1 ekor atau 1 kg daging ayam,  
potong 16 bagian  
200 gram wortel, potong dadu  
200 gram kentang, potong dadu  
800 ml santan  
2 sdm bawang goreng untuk  
taburan  
Mentega untuk menumis  
secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

6 butir bawang merah  
4 siung bawang putih  
4 buah cabai merah  
1½ sdt ketumbar  
1/3 sdt jintan  
1 cm kunyit  
1 cm jahe  
4 butir kemiri  
1 sdm garam  
2 sdt gula

## Bumbu Lainnya

1½ cm lengkuas, memarkan  
1 batang serai, memarkan  
2 lembar daun jeruk nipis  
Penyedap rasa ayam secukupnya

## Cara Membuat

1. Lumerkan mentega, tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, serai, dan daun jeruk hingga wangi.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan santan, masak hingga mendidih.
4. Tambahkan wortel, kentang, dan penyedap rasa ayam. Masak hingga semua bahan matang.
5. Angkat, hidangkan dengan taburan bawang goreng.



Untuk 8 porsi

# Ayam Kari Sayuran

## Bahan

1 ekor atau 1 kg ayam, potong 12 bagian  
200 gram kentang, potong dadu  
200 gram buncis, potong panjang  
200 gram wortel, potong dadu  
500 ml santan  
800 ml air  
Mentega secukupnya

## Bumbu

8 butir bawang merah, cincang halus  
2 lembar daun salam  
2 sdm bubuk kari  
 $\frac{1}{2}$  sdt merica  
2 sdt garam  
Penyedap rasa ayam secukupnya

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih.
2. Lumerkan mentega, tumis bawang merah bersama daun salam hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan sayuran, bubuk kari, merica, garam, penyedap rasa ayam, dan air. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan santan, masak sambil diaduk hingga semua bahan matang dan bumbu meresap.

Untuk 6 porsi

# Tongseng Ayam

## Bahan

750 gram fillet daging ayam, potong dadu

1 liter santan

3 sdm minyak

2 sdm bawang goreng untuk taburan

## Bumbu yang Dihaluskan

4 siung bawang putih

1½ sdt ketumbar

½ sdt merica

3 cm jahe

2 sdt garam

## Bumbu Lainnya

10 butir bawang merah, iris halus

12 buah cabai rawit

4 cm lengkuas, memarkan

2 lembar daun salam

5 sdt kecap manis

Penyedap rasa ayam secukupnya

## Cara Membuat

1. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tambahkan bawang merah, cabai rawit, lengkuas, dan daun salam. Tumis hingga layu.
2. Masukkan daging ayam, kecap manis, penyedap rasa ayam, dan santan. Masak hingga ayam matang dan bumbu meresap.
3. Angkat, hidangkan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 8 porsi

# Ayam Santan Pedas

## Bahan

500 gram dada ayam, rebus, suwir-suwir  
700 ml santan kental  
3 sdm minyak

## Bumbu yang Dihaluskan

8 butir bawang merah  
5 siung bawang putih  
2 buah cabai merah besar  
10 buah cabai merah keriting  
1 sdt merica bubuk  
4 cm kencur  
2 sdt terasi matang  
2 sdt garam  
½ sdt penyedap rasa ayam

## Bumbu Lainnya

4 lembar daun jeruk  
2 batang serai, memarkan  
2 cm lengkuas, memarkan  
2 lembar daun salam  
2 sdm air asam jawa  
2 sdm gula jawa sisir

## Cara Membuat

1. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
2. Masukkan santan, ayam suwir, dan bumbu lainnya. Masak hingga bumbu meresap, angkat.

Untuk 5 porsi

# Ayam Santan Bumbu Bawang

## Bahan

- 800 gram ayam, potong-potong
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 1 buah bawang bombay, iris tipis
- 800 ml santan
- 2 sdm tepung terigu
- 3 sdm minyak
- 2 sdm bawang goreng

## Bumbu yang Dihaluskan

- $\frac{1}{2}$  sdt jintan
- $1\frac{1}{2}$  sdt ketumbar
- $\frac{1}{2}$  sdt merica
- 5 buah kemiri
- 1 sdm gula
- $1\frac{1}{2}$  sdt garam
- $\frac{1}{4}$  sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan bumbu yang dihaluskan, tumis hingga matang.
2. Masukkan ayam, masak hingga berwarna kecokelatan.
3. Masukkan santan dan tepung terigu, aduk rata. Masak hingga ayam matang dan kuah agak kental.
4. Angkat, hidangkan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 8 porsi

# Ayam Suwir Kemiri Pedas

## Bahan

500 gram fillet ayam, rebus, suwir-suwir  
300 ml santan  
2 sdm gula merah

## Bumbu yang Dihaluskan

8 butir bawang merah  
3 siung bawang putih  
7 buah cabai merah  
½ sdt merica  
2 cm kunyit  
6 buah kemiri  
1 sdt garam  
¼ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Didihkan santan. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan dan gula merah, aduk rata.
2. Masukkan ayam suwir, masak dengan api kecil hingga santan mengental.

Untuk 5 porsi

*Variasi  
Masakan Ayam  
Bumbu Rempah*

Untuk 6 porsi



## Ayam Bumbu Kayu Manis

### Bahan

750 gram daging dada ayam  
tanpa tulang,  
300 gram bokchoy, cuci bersih,  
rebus  
Minyak goreng secukupnya

### Bumbu

4 siung bawang putih, haluskan  
6 sdm angciu  
1 sdt garam  
1 sdt kayu manis bubuk  
 $\frac{1}{4}$  sdt merica bubuk  
6 sdm kecap jepang (kikkoman)  
1 sdt gula pasir  
 $\frac{1}{4}$  sdt penyedap rasa ayam

### Cara Membuat

1. Campur bawang putih, setengah bagian angciu, dan garam. Aduk rata. Balurkan ke seluruh permukaan ayam. Diamkan 30 menit agar bumbu meresap.
2. Goreng ayam hingga kekuningan, angkat.
3. Campur ayam dengan kayu manis, merica, kecap jepang, gula, penyedap rasa, dan sisa angciu. Masak kembali dalam panci tertutup hingga bumbu meresap dan mengering, angkat.
4. Sajikan ayam dengan bokchoy rebus.

# Ayam Cabai Hijau

## Bahan

500 gram daging ayam tanpa tulang, potong-potong  
1 sdm garam, larutkan dengan sedikit air  
8 buah cabai hijau, iris serong  
100 ml air  
Minyak secukupnya untuk menggoreng

## Bumbu

10 butir bawang merah, iris tipis  
5 siung bawang putih, iris tipis  
2 lembar daun jeruk purut  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
 $\frac{1}{4}$  sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan larutan garam. Diamkan selama 15 menit agar bumbu meresap, tiriskan.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga layu.
3. Masukkan ayam, aduk-aduk hingga kecokelatan.
4. Tambahkan cabai hijau, air, daun jeruk, garam, dan penyedap rasa ayam. Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap.



Untuk 8 porsi

# Ayam Ala Kalimantan

## Bahan

- 1 ekor atau 1 kg daging ayam, potong 12 bagian, sayat dagingnya
- 4 mata asam jawa
- 1 sdm garam
- 4 sdm kecap manis
- 5 buah tomat, potong dadu
- 1½ sdm gula pasir
- Minyak goreng secukupnya
- 1 batang serai, memarkan

## Bumbu yang Dihaluskan

- 7 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 8 buah cabai merah
- 1 sdt nasi putih
- 3 cm jahe
- 2 cm kencur

## Cara Membuat

1. Remas ayam dengan campuran asam dan garam hingga merata. Diamkan 15 menit agar bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai hingga harum. Masukkan ayam, kecap manis, tomat, dan gula pasir. Masak dengan api sedang hingga mengental dan tomat hancur.

Untuk 8 porsi

# Ayam Bumbu Lokio

## Bahan

600 gram fillet ayam, potong dadu  
 150 gram tepung kanji  
 2 sdt garam  
 1 sdt merica bubuk  
 15 buah lokio, bersihkan  
 ½ buah paprika hijau, potong kasar  
 ½ buah paprika merah, potong kasar  
 1 sdt minyak sayur  
 300 ml air  
 2 sdt tepung kanji, larutkan  
 Mentega secukupnya untuk menumis  
 Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng

## Bumbu

3 siung bawang putih, cincang  
 4 sdm saus tomat  
 3 sdm saus cabai  
 2 sdm air jeruk nipis  
 2 sdt gula pasir  
 2 sdt garam  
 ½ penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan campuran tepung kanji, garam, dan merica. Goreng hingga kering. Angkat, tiriskan.
2. Lumerkan mentega, tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan lokio, paprika, minyak sayur, bumbu-bumbu, dan air. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, aduk hingga kuah mendidih kembali. Masukkan larutan tepung kanji, aduk hingga mengental.

Untuk 8 porsi

# Ayam Rempah Bali

## Bahan

1 ekor atau 1 kg daging ayam, potong 12 bagian  
1 sdm garam, larutkan dengan sedikit air  
Minyak goreng secukupnya  
Mentega secukupnya  
3 buah tomat, potong

## Bumbu yang Dihaluskan

6 butir bawang merah  
5 siung bawang putih  
8 buah cabai merah  
2½ cm jahe  
3 butir kemiri  
½ sdt terasi goreng

## Bumbu Lainnya

1 cm lengkuas, memarkan  
3 lembar daun salam  
4 lembar daun jeruk  
2 sdm kecap manis

## Cara Membuat

1. Rendam ayam dalam larutan garam selama 15 menit, tiriskan.  
Goreng ayam hingga setengah matang. Angkat, sisihkan.
2. Lumerkan mentega, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Tambahkan bumbu lainnya dan tomat, aduk rata.
3. Masukkan ayam, masak hingga bumbu meresap dan tomat hancur.

Untuk 8 porsi

# Asem-asem Ayam

## Bahan

- 800 gram dada ayam
- 5 batang bawang daun, iris kasar
- 6 cm lengkuas, memarkan
- 250 ml air
- 2½ buah jeruk nipis, ambil airnya
- ½ sdt penyedap rasa ayam
- 1 sdm bawang goreng

## Bumbu yang Dihaluskan

- 12 butir bawang merah
- 8 buah cabai merah
- 1½ sdm garam

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, tiriskan. Lumuri ayam dengan bumbu yang dihaluskan.
2. Campur ayam berbumbu dengan bawang daun, lengkuas, dan air. Masak dengan api sedang hingga matang.
3. Tambahkan air jeruk nipis dan penyedap rasa ayam, aduk rata.
4. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 8 porsi



## Ayam **Suwir** Cabai Bumbu Bali

### **Bahan**

- 500 gram dada ayam
- 2 batang serai, memarkan

### **Bumbu yang Dihaluskan**

- 10 butir bawang merah
- 12 siung bawang putih
- 8 buah cabai rawit
- 6 cm kunyit
- 6 cm kencur
- 6 cm lengkuas
- 7 buah kemiri
- 2 lembar daun salam
- 60 gram gula merah
- 2 sdt garam

### **Bahan Saus Sambal (Haluskan)**

- 10 siung bawang putih
- 12 buah cabai merah
- 2 sdt terasi (sudah digoreng)
- 2 buah tomat
- 2 buah jeruk nipis, ambil airnya

### **Cara Membuat**

1. Cuci ayam hingga bersih, lalu tiriskan. Lumuri ayam dengan bumbu yang dihaluskan hingga rata.
2. Panggang ayam dalam oven selama 20 menit dengan temperatur 300° C hingga kedua sisinya matang dan harum. Angkat, suwir-suwir.
3. Tumis sambal bersama serai hingga matang. Masukkan ayam, aduk rata.
4. Angkat, hidangkan dengan nasi hangat.

**Untuk 5 porsi**

# Balado Ayam Ikan Asin

## Bahan

300 gram fillet dada ayam,  
potong-potong  
1 sdt garam  
75 gram teri medan, rendam air  
panas sebentar, tiriskan  
3 sdm minyak, untuk menumis  
Minyak goreng secukupnya,  
untuk menggoreng

## Bumbu yang Dihaluskan

10 butir bawang merah  
5 siung bawang putih  
5 buah cabai merah  
3 buah tomat  
½ sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan garam, diamkan selama 15 menit. Goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat, suwir-suwir.
2. Goreng teri medan hingga kering, sisihkan.
3. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
4. Masukkan ayam dan ikan teri. Aduk hingga bumbu meresap.



Untuk 3 porsi

# Ayam Panggang Sambal

## Bahan

- 1 ekor atau 1 kg daging ayam, potong 12 bagian (sesuai selera)
- 2 sdm margarin
- 3 sdm minyak, untuk menumis

## Bumbu yang Dihaluskan

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah
- 2½ buah tomat
- 1 sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Siapkan loyang atau pinggan tahan panas. Olesi dengan margarin. Masukkan ayam ke dalamnya. Panggang di dalam oven hingga setengah matang atau selama 20 menit dengan suhu 250° C.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, angkat.
3. Lumuri ayam setengah matang dengan tumisan bumbu halus sampai merata.
4. Panggang kembali ayam di dalam oven bersuhu 200° C selama 20 menit atau hingga ayam matang. Angkat dan sajikan hangat.

Untuk 8 porsi

# Ayam Bumbu Jahe

## Bahan

400 gram daging ayam, potong dadu  
5 cm jahe, potong dengan bentuk korek api  
3 sdm kecap manis  
2 buah tomat, potong sesuai selera  
3 sdm minyak, untuk menumis

## Bumbu yang Dihaluskan

8 butir bawang merah, cincang halus  
5 siung bawang putih, cincang halus  
12 buah cabai merah keriting, iris halus  
1 sdt garam  
¼ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Tumis bumbu yang dihaluskan dan jahe hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga ayam berubah warna.
3. Tambahkan kecap dan tomat. Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap.

Untuk 4 porsi

# Sayap Ayam Bumbu Pindang

## Bahan

10 buah sayap ayam

750 ml air

4 sdm minyak, untuk menumis

## Bumbu

10 butir bawang merah, iris halus

4 siung bawang putih, iris halus

7 buah cabai merah, iris serong

2 cm jahe, iris halus

1½ cm kunyit, iris halus

3 cm lengkuas, memarkan

2 batang serai, memarkan

3 potong asam kandis

¾ sdt garam

¼ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Tumis semua bumbu iris bersama lengkuas dan serai hingga harum. Tambahkan air, ayam, dan bumbu lainnya.
2. Masak hingga ayam matang dan bumbu meresap.
3. Angkat, hidangkan selagi hangat.

Untuk 10 porsi

# Ayam Saut Bumbu Pedas

## Bahan

- 1 ekor atau 1 kg ayam, potong 12 bagian, sayat dagingnya
- 15 cm batang pisang muda bagian paling dalam (dapat diganti dengan bunga pisang), iris tipis halus
- 7 batang kemangi, ambil daunnya
- 4 buah daun selasih
- 4 buah daun jeruk
- 2 lembar daun pandan, sobek-sobek
- 2 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 300 ml air
- 1 batang bawang daun, iris kecil sebagai taburan

## Bumbu

- 10 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit
- 3 cm jahe
- 8 butir bawang merah, iris tipis
- 2 batang serai
- 2 sdt garam

## Cara Membuat

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, dan jahe. Campurkan dengan bumbu lainnya, irisan batang pisang, kemangi, daun selasih, daun jeruk, daun pandan, dan air jeruk nipis.
2. Masukkan ayam, aduk rata. Tambahkan air, masak dengan api kecil hingga semua bahan matang.
3. Angkat, hidangkan dengan taburan bawang daun.

Untuk 8 porsi

# Ayam Woku

## Bahan

1 ekor atau 1 kg ayam, potong 12 bagian, sayat dagingnya  
2 buah jeruk nipis sedang, ambil airnya  
1 sdm garam  
1½ buah tomat, potong dadu  
4 ikat kemangi, ambil daunnya  
1 batang bawang daun, iris menyerong  
200 ml air  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

8 siung bawang merah  
8 cabai rawit merah  
1½ cm jahe  
1 cm kunyit  
6 buah kemiri

## Bumbu Lainnya

3 batang serai  
8 buah cabai merah, iris serong  
6 lembar daun jeruk, iris-iris

1½ sdt gula

2 sdt garam

¼ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai sampai harum. Masukkan ayam bersama air, aduk rata.
3. Tambahkan irisan tomat, cabai merah, dan daun jeruk. Masak hingga ayam matang dan air berkurang.
4. Masukkan gula, garam, penyedap rasa, daun kemangi, dan irisan bawang daun. Aduk sebentar hingga daun kemangi mulai layu. Angkat, sajikan hangat.



Untuk 3 porsi



## Ayam Rempah Kecap

### Bahan

1 ekor atau 1 kg ayam, potong 12 bagian (sesuai selera)  
500 ml air  
3 sdm minyak

### Bumbu

8 butir bawang merah, iris halus  
6 siung bawang putih, iris halus  
1 buah bawang bombay, iris kasar  
 $\frac{1}{2}$  sdt merica bubuk  
 $\frac{1}{2}$  sdt pala bubuk  
2 cm kayu manis  
4 sdm kecap manis  
 $\frac{1}{4}$  sdt penyedap rasa ayam

### Cara Membuat

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan air dan bumbu lainnya. Masak hingga ayam matang dan kuah mengental. Angkat, hidangkan.

Untuk 8 porsi

# Ayam Bumbu Ebi

## Bahan

300 gram ayam giling  
40 gram ebi yang telah direndam air, cincang  
10 buah cabai rawit merah  
320 ml air  
1 batang bawang daun, iris halus  
2 butir telur ayam, kocok  
Margarin secukupnya

## Bumbu

5 butir bawang merah, cincang halus  
½ sdt merica bubuk  
1 sdm kecap ikan  
¼ sdt penyedap rasa ayam  
1 sdt garam  
1 sdt gula

## Cara Membuat

1. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga kekuningan.
2. Masukkan ayam giling dan ebi cincang, masak hingga ayam berubah warna.
3. Tambahkan cabai rawit, kecap ikan, penyedap rasa ayam, garam, gula, dan air. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan telur kocok, masak sebentar hingga telur matang.
5. Angkat, hidangkan dengan taburan bawang daun.

Untuk 3 porsi

# Rica Ayam

## Bahan

- 1 ekor atau 1 kg ayam, potong 12 bagian (sesuai selera)
- 8 butir bawang merah, iris tipis
- 1 lembar daun pandan
- 2 buah serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 300 ml air
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 2 buah jeruk nipis seclang, ambil airnya

## Bumbu yang Dihaluskan

- 10 buah cabai merah keriting, iris tipis
- 8 buah cabai rawit merah
- 8 siung bawang putih
- 4 cm jahe

## Cara Membuat

1. Tumis bawang merah, daun pandan, dan serai hingga harum. Tambahkan bumbu yang dihaluskan dan daun jeruk, tumis hingga matang.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air, tutup, dan sesekali diaduk. Masak hingga air mengering.
3. Tambahkan air jeruk nipis. Masak hingga ayam matang.

Untuk 8 porsi



*Masakan Ayam*  
*dengan*  
*Variasi Sayuran*

# Ayam Asparagus

## Bahan

600 gram fillet ayam, potong memanjang  
 3 sdm tepung maizena  
 6 sdm seasoning  
 350 gram asparagus, potong panjang  
 250 gram jagung muda, potong panjang  
 1 batang bawang daun, iris serong  
 350 ml air  
 Minyak secukupnya  
 Mentega secukupnya

## Bumbu

7 siung bawang putih cincang  
 1 cm jahe, iris halus  
 2 sdt minyak wijen  
 6 sdm saus tiram  
 2 sdt merica bubuk

## Cara Membuat

1. Campur tepung maizena dengan seasoning, aduk rata. Masukkan ayam ke dalam campuran tersebut. Diamkan selama 15 menit agar bumbu meresap.
2. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
3. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan air, sisa bumbu, asparagus, jagung muda, dan bawang daun. Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap.

Untuk 8 porsi



# Ayam Cah Kacang Merah

## Bahan

600 gram fillet ayam, potong dadu  
150 gram kacang merah, rebus hingga matang  
Minyak secukupnya  
300 ml air

## Bumbu

5 butir bawang merah, cincang halus  
5 siung bawang putih, cincang halus  
5 batang bawang daun, iris tipis  
4 sdm kecap asin  
3 sdm kecap manis  
1½ sdt merica bubuk  
Garam secukupnya

## Cara Membuat

1. Tumis ayam hingga berubah warna, angkat, dan sisihkan.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Tambahkan bawang daun, tumis hingga layu.
3. Masukkan ayam yang telah ditumis dan kacang merah, aduk rata.
4. Tambahkan kecap asin, kecap manis, merica bubuk, garam, dan air. Masak hingga bumbu meresap dan mengental.

Untuk 7 porsi

# Cah Ayam Kacang Mete

## Bahan

500 gram fillet ayam, potong dadu atau korek api  
3 siung bawang putih, haluskan  
1½ sdt merica bubuk  
2 sdm kecap asin  
2 sdm saus tiram  
100 gram kacang mete, goreng  
160 gram paprika hijau, potong dadu  
200 ml air  
1 sdt tepung maizena, larutkan  
Minyak goreng secukupnya

## Bumbu

6 siung bawang putih, iris tipis  
5 batang bawang daun, iris kasar  
3 buah cabai merah, iris kasar

## Cara Membuat

1. Campur ayam dengan bawang putih halus, merica, kecap asin, dan saus tiram. Diamkan selama 15 menit agar bumbu meresap.
2. Tumis irisan bawang putih hingga harum. Tambahkan bawang daun, aduk hingga layu.
3. Masukkan ayam berbumbu, masak hingga ayam berubah warna.
4. Masukkan paprika dan cabai, aduk hingga harum dan layu. Tambahkan air, masak hingga air hampir habis.
5. Tambahkan larutan maizena, aduk sampai mengental. Masukkan kacang mete, aduk rata. Angkat, hidangkan.

Untuk 6 porsi

# Ayam Kemangi

## Bahan

750 gram dada ayam, potong-potong  
1 sdm garam  
3 sdm saus tiram  
10 batang kemangi, ambil daunnya  
3 sdm minyak, untuk menumis  
1 sdm bawang goreng

## Bumbu yang Dihaluskan

6 butir bawang merah  
4 siung bawang putih  
5 cabai merah  
1 sdt garam  
1 sdt gula pasir

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan garam, diamkan selama 15 menit. Goreng hingga matang, sisihkan.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga wangi. Tambahkan saus tiram, aduk rata.
3. Tambahkan daun kemangi, aduk hingga layu.
4. Masukkan ayam yang telah digoreng, aduk hingga bumbu meresap.
5. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 6 porsi

# Ayam Tumis Sayur

## Bahan

400 gram daging ayam giling  
250 gram kentang, potong dadu sedang, goreng setengah matang  
1 buah wortel, potong dadu kecil  
8 buah buncis, potong kecil-kecil  
50 gram kacang polong  
1 batang bawang daun, iris serong  
250 ml kaldu ayam  
3 sdm minyak, untuk menumis  
2 sdm bawang goreng

## Bumbu

8 butir bawang merah, iris tipis  
5 siung bawang putih, iris tipis  
1 cm jahe, cincang halus  
6 sdm kecap manis  
2 sdm kecap asin  
2 sdm saus tiram  
1½ sdt garam  
1 sdm gula pasir

## Cara Membuat

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan wortel, buncis, kacang polong, bawang daun, bumbu lainnya, dan air kaldu. Masak hingga sayuran matang dan kuah hampir habis.
4. Masukkan kentang, aduk rata.
5. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 5 porsi



## Ayam Cah Jamur

### Bahan

600 gram fillet ayam, potong dadu  
200 gram jamur kancing, belah dua  
1 batang seledri, iris halus  
3 sdm minyak  
200 ml air

### Bumbu

6 siung bawang putih, cincang halus  
1 buah bawang bombay, iris tipis  
1 sdt merica  
2 sdm minyak wijen  
2 sdm saus hoisin  
1 sdt garam  
1 sdt gula pasir

### Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan air dan bumbu lainnya. Masak hingga daging ayam setengah matang.
4. Masukkan jamur, masak hingga semua bahan matang dan kuah mengental.
5. Angkat, sajikan dengan taburan seledri di atasnya.

Untuk 6 porsi

# Ayam Kailan Gurih

## Bahan

- 500 gram fillet ayam, potong dadu
- 1 ikat kailan
- 1 sdm maizena, larutkan
- 400 ml air kaldu ayam
- 3 sdm minyak, untuk menumis

## Bumbu

- 5 siung bawang putih, cincang halus
- ½ buah bawang bombay, iris tipis
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdt minyak wijen
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir

## Cara Membuat

1. Rebus kailan hingga layu. Angkat, tiriskan.
2. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
3. Masukkan ayam dan bumbu-bumbu, aduk hingga ayam berubah warna.
4. Tambahkan air, masak hingga ayam matang. Tuangkan larutan maizena, aduk hingga kuah mengental.
5. Tata kailan rebus di atas piring. Siram dengan tumisan ayam. Sajikan dalam keadaan hangat.



Untuk 5 porsi

# Sawi Cah Ayam

## Bahan

600 gram fillet ayam, potong dadu

250 gram sawi putih, potong 3 cm

1 sdm tepung kanji, larutkan dengan sedikit air

400 ml air

Minyak goreng secukupnya

## Bumbu

5 siung bawang putih, cincang halus

3 buah cabai merah, iris kasar

4 sdm saus tiram

2 sdm kecap manis

1 sdt merica bubuk

1 sdt minyak wijen

2 sdt garam

## Cara Membuat

1. Tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ayam dan bumbu-bumbu, aduk hingga ayam berubah warna.
3. Tambahkan air, masak hingga daging ayam matang.
4. Masukkan sawi, aduk hingga layu.
5. Tuangkan larutan tepung kanji, aduk hingga kuah mengental.

Untuk 7 porsi

# Sayap Masak Jamur

## Bahan

6 buah sayap ayam, buang ujung yang runcing, potong dua  
5 buah jamur shiitake kering, rendam hingga mekar, potong-potong  
10 buah buncis, iris serong  
250 gram kentang, potong dadu dan kukus  
1 batang bawang daun, iris serong  
300 ml air  
Minyak secukupnya, untuk menggorang dan menumis

## Bumbu Rendaman (Aduk Rata)

2 siung bawang putih, haluskan  
1 sdt merica bubuk  
1 sdm kecap manis  
2 sdt garam

## Bumbu

4 siung bawang putih, iris tipis  
½ buah bawang bombay, cincang halus

1 sdt merica hitam bubuk  
2 sdm kecap jepang (kikkoman)  
2 sdm saus tiram  
1 buah pekak, ambil bijinya, memarkan  
1 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumuri sayap ayam dengan bumbu rendaman. Diamkan selama 20 menit agar bumbu meresap.
2. Goreng ayam hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
3. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan buncis dan jamur. Masak hingga layu.
4. Tambahkan bawang daun, air dan bumbu-bumbu. Masak hingga sayuran setengah matang.
5. Masukkan sayap ayam goreng dan kentang. Masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental.

Untuk 6 porsi

# Ayam Keju Sayuran

## Bahan

400 gram dada ayam, buang kulitnya  
½ sdt merica hitam bubuk  
1 sdt garam  
2 buah wortel, cuci, potong persegi panjang  
12 buah buncis, cuci, potong 2 cm  
400 gram krim keju  
Mentega secukupnya

## Bumbu

½ buah bawang bombay, cincang halus  
1 sdt merica hitam bubuk  
½ sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan merica bubuk dan garam. Diamkan selama 20 menit agar bumbu meresap.
2. Lumerkan mentega, tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan wortel, buncis, merica, dan garam. Aduk hingga layu. Masukkan krim keju. Aduk rata, angkat.
3. Campur tumis sayuran dengan ayam, masukkan ke dalam piringan tahan panas.
4. Panggang ayam dalam oven dengan temperatur 250°C selama 20—25 menit.
5. Angkat, hidangkan hangat.

Untuk 6 porsi

# Ayam Kentang Pedas

## Bahan

- 1 ekor atau 1 kg ayam, potong 12 bagian
- 400 gram kentang, potong dadu
- 2 buah bawang bombay, iris tipis memanjang
- $\frac{1}{2}$  sdt kaldu instan
- 2 sdm bawang goreng untuk taburan
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 500 ml air kaldu ayam

## Bumbu yang Dihaluskan

- 7 siung bawang putih
- 20 buah cabai merah keriting
- $\frac{1}{2}$  sdt merica
- 4 buah kemiri
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm garam

## Cara Membuat

1. Rebus ayam dan kentang secara terpisah hingga setengah matang.
2. Tumis bumbu halus dan bawang bombay hingga harum dan layu. Masukkan ayam, kentang, dan air kaldu ayam.
3. Tambahkan kaldu instan, aduk rata dan tutup pancinya. Masak hingga bumbu meresap dan semua bahan matang.
4. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 10 porsi



Untuk 6 porsi

## Ayam Brokoli

### Bahan

- 400 gram fillet ayam, cuci bersih, potong dadu
- 1 buah brokoli ukuran sedang, cuci bersih, potong per kuntum
- 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 400 ml air
- Minyak secukupnya

### Bumbu

- 6 siung bawang putih, cincang halus
- 1½ buah bawang bombay, cincang halus
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

### Cara Membuat

1. Rebus brokoli dengan sedikit garam dan minyak hingga layu. Angkat, tiriskan.
2. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
3. Masukkan ayam dan bumbu-bumbu, masak hingga berubah warna.
4. Tuangkan air, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap.
5. Tuangkan larutan tepung maizena, aduk hingga kuah mengental.
6. Tata brokoli rebus di atas piring. Siram dengan tumisan ayam.

# Ayam Cah Jagung

## Bahan

400 gram fillet ayam, potong dadu  
 200 gram jagung muda (*baby corn*)  
 5 sdm kacang polong  
 1 batang bawang daun, potong melintang  
 1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air  
 3 sdm minyak, untuk menumis  
 400 ml air

## Bumbu

5 siung bawang putih, cincang halus  
 1 buah bawang bombay, iris tipis  
 ½ sdt merica bubuk  
 2 sdt garam  
 1 sdt gula pasir

## Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Masukkan air, jagung muda, kacang polong, dan bumbu-bumbu.
3. Masak hingga semua bahan matang. Masukkan bawang daun, aduk rata.
4. Tuangkan larutan maizena, aduk hingga kuah mengental.

Untuk 5 porsi



# Bola Daging Ayam dan Sayuran

## Bahan Bola Daging

500 gram daging ayam giling  
4 siung bawang putih, goreng,  
haluskan  
2 sdm kecap asin  
½ sdt merica bubuk  
1½ sdt garam

## Bahan yang Direbus

50 gram buncis, potong panjang  
50 gram wortel, potong korek api  
50 gram kacang polong

## Bahan dan Bumbu Kuah

10 butir bawang merah, iris tipis  
6 siung bawang putih, iris tipis  
1 sdt merica bubuk  
1 sdm kecap asin  
3 sdm kecap manis  
1 sdm gula merah  
1 sdt garam  
1 liter air kaldu ayam  
2 sdm margarin

## Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan bola daging ayam, aduk rata. Bentuk bulat seperti bakso.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Tambahkan air kaldu dan bumbu-bumbu, masak hingga mendidih.
3. Masukkan bola-bola daging ayam. Masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
4. Tata sayuran rebus di atas piring, siram dengan bola daging berkuah.

Untuk 6 porsi

# *Variasi Masakan Ayam Berkuah*



## Soto Ayam

### Bahan

750 gram daging ayam  
6 butir telur ayam, rebus, potong memanjang  
Taoge secukupnya, rebus setengah matang  
Bihun secukupnya, seduh air panas  
Kol secukupnya, rebus setengah matang  
Bawang merah goreng secukupnya  
2 batang seledri, iris halus  
2 batang bawang daun, iris halus  
2 buah jeruk nipis, potong sesuai selera

### Bumbu yang Dihaluskan

4 butir bawang merah  
6 siung bawang putih  
6 buah kemiri  
1½ cm jahe  
1 cm kunyit

### Bumbu Lainnya

1 batang serai, memarkan  
2 cm lengkuas, memarkan  
1 sdt merica bubuk  
1 sdm garam  
1 sdm gula pasir

### Cara Membuat

1. Rebus ayam hingga matang, angkat. Pisahkan ayam dari air rebusannya, lalu suwir-suwir.
2. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan ke dalam air rebusan ayam. Tambahkan bumbu lainnya. Rebus hingga mendidih kembali dan bumbu matang.
3. Tata bihun, taoge, kol, telur, dan suwiran ayam di dalam mangkuk. Siram dengan kuah soto.
4. Sajikan hangat dengan taburan bawang merah goreng, seledri, bawang daun, jeruk nipis, dan sambal kecap.

Untuk 8 porsi

# Soto Kudus

## Bahan

1 ekor atau 1 kg daging ayam kampung  
 120 gram taoge, seduh dengan air panas  
 4 butir telur rebus, potong kotak  
 2½ buah jeruk nipis, ambil airnya  
 2 batang seledri, iris halus  
 5 siung bawang putih, iris halus, goreng  
 3 butir bawang merah, iris halus, goreng  
 1½ liter air  
 Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

7 siung bawang putih  
 7 siung bawang merah  
 1 sdm ketumbar  
 3 cm jahe  
 6 butir kemiri  
 ½ sdt jintan

## Bumbu Lainnya

2 batang serai, memarkan  
 1 sdt gula  
 1½ sdt garam  
 75 ml kecap manis

Untuk 8 porsi

## Cara Membuat

1. Rebus ayam hingga matang, angkat. Sisihkan.
2. Tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama serai hingga harum dan benar-benar matang (supaya kuah soto tidak langu). Masukkan ke dalam rebusan ayam.
3. Tambahkan gula dan garam. Masak hingga bumbu meresap. Angkat ayam, dinginkan, dan suwir-suwir.
4. Tata nasi, taoge, telur yang telah dipotong kotak, dan suwiran ayam di dalam mangkuk. Siram dengan kuah soto dan air jeruk nipis.
5. Sajikan dengan taburan bawang putih goreng, bawang merah goreng, seledri, dan kecap manis.



# Sup Ayam Tradisional

## Bahan

250 gram dada ayam, potong-potong  
200 gram paha ayam, potong-potong  
200 gram sayap ayam  
100 gram wortel, potong bulat sedang  
100 gram buncis, potong 2 cm  
75 gram kol, potong-potong  
2 batang bawang daun, iris serong  
1,5 liter air  
2 batang seledri, iris halus  
2 sdm bawang goreng

## Bumbu

3 siung bawang putih, cincang halus  
1 sdt merica bubuk  
1½ sdm garam

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih.
2. Rebus semua daging ayam hingga air mendidih.
3. Masukkan semua bahan sayuran. Masak hingga semua bahan matang, angkat.
4. Hidangkan sup ayam dengan taburan seledri dan bawang merah goreng.

Untuk 6 porsi

# Sup Jagung Ayam

## Bahan

- 1 ekor atau 1 kg daging ayam
- 200 gram wortel, potong bulat
- 250 gram jagung muda, potong menjadi dua
- 10 buah sosis ayam, potong bulat
- 2 batang bawang daun, iris halus
- 1 sdt merica bubuk
- 4 sdt garam
- 1,5 liter air

## Cara Membuat

1. Rebus ayam dan garam hingga mendidih. Angkat ayam dan sisihkan airnya.
2. Suwir-suwir ayam dan masukkan kembali ke dalam air kaldu.
3. Tambahkan wortel, jagung muda, dan sosis ayam. Masak hingga semua bahan matang.
4. Tambahkan merica dan bawang daun, aduk rata.
5. Angkat, hidangkan selagi hangat.

Untuk 10 porsi



Untuk 8 porsi

## Sup Ayam Mi Telur

### Bahan

400 gram fillet ayam, potong dadu  
3 buah wortel, potong bulat  
150 gram mi telur kering  
1 liter air  
2 batang seledri, iris halus  
2 sdm bawang goreng

### Bumbu

1 sdt merica hitam bubuk  
½ sdt penyedap rasa ayam  
1 sdm garam

### Cara Membuat

1. Rebus mi telur dengan sedikit minyak goreng dan garam hingga kenyal. Angkat, tiriskan.
2. Rebus ayam dan air hingga mendidih dan daging ayam setengah matang.
3. Masukkan wortel dan bumbu, masak hingga semua bahan matang. Angkat.
4. Tata mi rebus di dalam mangkuk, siram dengan sup ayam yang masih panas.
5. Taburi dengan seledri dan bawang goreng, sajikan.

# Ayam Tofu

## Bahan

400 gram daging ayam giling  
 4 buah tofu, potong 2 x 2 cm  
 4 sdm maizena, larutkan dengan air  
 1 batang bawang daun, iris tipis  
 Mentega secukupnya  
 2 batang seledri, iris halus  
 300 ml air matang

## Bumbu

8 siung bawang putih, cincang halus  
 ½ sdt merica bubuk  
 1½ sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumerkan mentega, tumis bawang putih hingga layu dan harum. Masukkan ayam giling. Masak hingga matang.
2. Tambahkan tahu, merica, garam, dan air. Masak hingga semua bahan matang.
3. Tuangkan larutan maizena, aduk hingga mengental. Tambahkan bawang daun, aduk rata.
4. Angkat, sajikan hangat dengan taburan seledri.

Untuk 8 porsi



# Ayam Kuah Gurih

## Bahan

500 gram daging ayam bagian dada, potong dadu  
100 gram kentang, potong dadu  
100 gram wortel, potong bulat  
1 buah tomat, belah 4 bagian  
100 gram jagung manis, pipil  
750 ml susu cair  
10 butir telur puyuh rebus, kupas  
1 batang bawang daun, iris-iris

## Bumbu yang Dihaluskan

6 siung bawang merah  
4 siung bawang putih  
3 buah cabai merah  
2 buah kemiri  
1 sdt merica  
1 sdt gula pasir  
1 sdt garam

## Cara Membuat

1. Campurkan bumbu yang dihaluskan dengan semua bahan (kecuali telur puyuh dan bawang daun), aduk rata. Masak hingga daging ayam empuk dan sayuran matang.
2. Masukkan telur puyuh dan bawang daun. Aduk hingga kuah mendidih lagi. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 6 porsi

# Timlo Ayam

## Bahan

500 gram ayam kampung  
50 gram jamur kuping kering,  
rendam air panas hingga  
mekar, potong-potong  
Minyak goreng secukupnya  
1,5 liter air

## Bumbu

6 butir bawang merah  
6 siung bawang putih  
 $\frac{1}{2}$  sdt merica  
1 sdm kecap asin  
1 sdt gula pasir  
1 sdt garam

## Bahan Pelengkap

Bawang goreng  
Kerupuk kulit  
Sambal kecap

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, lalu rebus hingga matang. Sisihkan air kaldunya dan suwir-suwir daging ayamnya.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan merica. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam suwir, aduk rata.
3. Tambahkan air rebusan ayam sebanyak 500 ml, kecap asin, gula, dan garam. Masak dengan api sedang hingga bumbu meresap.
4. Masukkan jamur kuping, masak sebentar.
5. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng, kerupuk kulit, dan sambal

Untuk 6 porsi

# Ayam Pedas Kuah Jepang

## Bahan

350 gram daging ayam, rebus, cincang  
1,2 liter air kaldu ayam  
2 sdm miso kuning  
100 gram paprika merah, potong memanjang  
100 gram mentimun, potong memanjang  
200 gram mi (mi ramen lebih dianjurkan), rebus  
2 sdm tepung kanji, larutkan dengan sedikit air  
Mentega secukupnya

## Bumbu

5 siung bawang putih, cincang halus  
1 batang bawang daun, iris serong  
1 sdt cabai merah bubuk  
1 sdt merica bubuk

## Cara Membuat

1. Lumurkan mentega, tumis bawang putih dan bawang daun hingga harum.
2. Masukkan ayam rebus, air kaldu, miso kuning, paprika merah, mentimun, cabai merah bubuk, dan merica bubuk. Aduk hingga sayuran layu.
3. Tuangkan larutan tepung kanji. Aduk hingga mengental. Masukkan mi, masak sebentar. Angkat dan sajikan panas.

Untuk 5 porsi

# Ramen Ayam

## Bahan

300 gram fillet ayam, potong dadu

100 gram wortel, potong bulat

150 gram mi ramen, rebus, tiriskan

200 gram jamur shiitake, iris tipis

5 batang bokchoy, potong-potong

2 batang bawang daun, iris halus

1 liter air

2 batang daun ketumbar, iris halus (untuk taburan)

## Bumbu

1 sdt merica hitam bubuk

1 sdt garam

1 buah serai, memarkan

½ sdt kaldu ayam bubuk

½ buah bawang bombay, cincang halus

6 siung bawang putih, cincang halus

4 cm jahe, memarkan

2½ sdm kecap asin

## Cara Membuat

1. Didihkan air, masukkan merica hitam, garam, serai, dan kaldu ayam. Aduk rata.
2. Masukkan wortel, ayam, bawang bombay, bawang putih, dan jahe. Masak hingga ayam matang. Angkat ayam, suwir besar-besar, dan sisihkan.
3. Masukkan kecap asin, aduk rata.
4. Tambahkan mi (ramen), jamur, bokchoy, dan bawang daun. Masak hingga jamur dan bokchoy matang. Masukkan ayam suwir, aduk rata. Angkat, dan sajikan dengan taburan daun ketumbar.

Untuk 4 porsi

# Ayam Kuah Jamur

## Bahan

- 250 gram fillet ayam, potong dadu
- 50 gram jamur kuping kering, rendam air panas hingga mengembang, potong-potong
- 100 gram jamur kancing, potong empat bagian
- 1 batang bawang daun, potong serong 2 cm
- 800 ml air kaldu ayam
- 3 sdm minyak, untuk menumis

## Bumbu

- 3 siung bawang putih, cincang halus
- $\frac{1}{4}$  sdt jahe cincang
- $\frac{1}{2}$  sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap asin
- $\frac{1}{2}$  sdt minyak wijen
- 1 sdt garam

## Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air kaldu ayam, masak hingga mendidih.
3. Masukkan jamur kuping, jamur kancing, dan bumbu-bumbu. Masak hingga semua bahan matang. Angkat, hidangkan hangat dengan taburan bawang daun.

Untuk 3 porsi



*Variasi*  
*Masakan Ayam*  
*Jumis*



## Ayam Tumis Apel

### Bahan

600 gram fillet dada ayam,  
potong dadu  
300 gram apel merah, potong  
dadu, cuci dengan air garam  
400 ml minuman cola  
500 ml air kaldu ayam  
1 sdm maizena, larutkan dengan  
sedikit air  
Minyak secukupnya

### Bumbu

6 siung bawang putih, cincang  
halus  
2 sdm kecap ikan  
4 sdt minyak wijen  
½ sdt merica bubuk  
1 sdt gula pasir  
1 sdt garam

### Cara Membuat

1. Tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ayam dan bumbu-bumbu, aduk hingga berubah warna.
3. Tuangkan minuman cola dan air kaldu ayam. Masak hingga ayam matang.
4. Masukkan apel, aduk rata. Tuangkan larutan maizena, aduk hingga mengental. Angkat, hidangkan.

Untuk 6 porsi

# Ayam Tumis Wortel

## Bahan

- 400 gram fillet dada ayam,  
potong dadu
- 100 gram bakso, potong bulat  
tipis
- 100 gram ampela ayam, potong  
kecil
- 100 gram udang, bersihkan dari  
kepala dan kulitnya
- 100 gram wortel, potong bulat
- ½ buah kembang kol, potong per  
kuntum
- 2 batang bawang daun, iris  
serong 2 cm
- 150 ml air
- 3 sdm margarin

## Bumbu

- 5 siung bawang putih, cincang  
halus
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt garam secukupnya
- ½ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Lumerkan margarin, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ayam, bakso, ampela, dan udang. Aduk hingga daging ayam dan udang berubah warna. Tambahkan air, aduk hingga mendidih.
3. Masukkan wortel, kembang kol, bawang daun, dan bumbu-bumbu. Masak hingga semua bahan matang. Angkat, sajikan hangat.

**Untuk 6 porsi**



# Ayam Tumis Nanas

## Bahan

600 gram fillet dada ayam, potong dadu  
100 gram nanas, potong dadu  
3 sdm mentega  
1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air  
250 ml air

## Bumbu

4 siung bawang putih, cincang halus  
½ sdt merica  
1½ sdm saus tiram  
½ sdm kecap kikkoman  
1 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumerkan mentega, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan fillet ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan air dan bumbu-bumbu. Masak dengan api sedang hingga ayam matang.
4. Masukkan nanas, aduk rata. Tuangkan larutan maizena, aduk hingga mengental.

Untuk 6 porsi

# Ayam Tumis Jamur

## Bahan

1 kg daging ayam, potong 12 bagian (sesuai selera)  
250 gram jamur kancing, potong 4 bagian  
200 ml air  
3 sdm minyak, untuk menumis

## Bumbu

6 butir bawang merah, iris tipis  
4 siung bawang putih, cincang halus  
1 buah bawang bombay, iris tipis  
2 sdm saus tiram  
2 sdm kecap manis  
4 sdm kecap asin  
1 sdt minyak wijen  
½ sdt merica  
½ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan ayam dan air, aduk hingga mendidih.
3. Masukkan jamur dan bumbu-bumbu. Masak hingga semua bahan matang dan kuah mengental.

Untuk 10 porsi

# Ayam Tumis Jeruk Manis

## Bahan

600 gram fillet ayam, potong dadu  
1 buah jeruk manis, kupas, potong dua  
1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air  
200 ml air jeruk manis segar  
3 sdm minyak, untuk menumis

## Bumbu Rendaman

5 siung bawang putih, parut  
2 sdt jahe parut  
1 sdt merica bubuk  
2 sdm kecap asin  
1 sdt gula pasir  
2 sdt kulit jeruk, parut

## Cara Membuat

1. Campur ayam dengan bumbu rendaman. Diamkan selama 15 menit agar bumbu meresap.
2. Tumis ayam beserta bumbu rendaman hingga matang. Tambahkan air jeruk dan potongan jeruk manis. Aduk hingga mendidih.
3. Tuangkan larutan maizena, aduk hingga mengental. Angkat, hidangkan hangat.

Untuk 6 porsi





Untuk 6 porsi

## Ayam Tumis Bayam

### Bahan

- 400 gram fillet ayam, potong dadu
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 1 ikat bayam, cuci bersih, ambil daunnya
- 200 ml air
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 2 sdm bawang goreng

### Bumbu

- 4 siung bawang putih, cincang halus
- $\frac{1}{2}$  sdt merica bubuk
- $\frac{1}{4}$  sdt penyedap rasa ayam
- 1 sdt garam

### Cara Membuat

1. Tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan air dan bumbu-bumbu. Masak hingga ayam matang.
4. Masukkan bayam, aduk hingga layu. Tuangkan telur kocok, aduk hingga telur hancur.
5. Angkat, sajikan hangat dengan taburan bawang goreng.

# Ayam Asam Kacang Merah

## Bahan

400 gram fillet dada ayam, potong dadu  
300 ml air kaldu ayam  
100 ml santan  
1 buah mangga mengkal, ambil dagingnya, potong dadu  
150 gram kacang merah, cuci bersih  
2½ sdm air jeruk lemon  
1 lembar bawang daun, iris menyerong 2 cm  
Air secukupnya, untuk merebus kacang merah  
Mentega secukupnya

## Bumbu

2 sdt ketumbar bubuk  
1 sdt merica  
1 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumerkan mentega, tumis ayam hingga berubah warna. Tambahkan ketumbar bubuk dan air kaldu ayam. Masak hingga mendidih. Angkat ayamnya.
2. Tambahkan santan ke dalam air rebusan ayam. Masak hingga kuah tinggal setengah. Tambahkan mangga, aduk rata.
3. Masukkan kembali ayam beserta merica dan garam. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
4. Di dalam panci lain, rebus kacang merah bersama air jeruk lemon dan bawang daun hingga kacang matang. Angkat.
5. Sajikan kacang merah bersama ayam bumbu mangga.

Untuk 4 porsi

# Tumis Ayam Saus Sambal

## Bahan

- 1 kg ayam, potong 12 bagian
- 1 sdm garam
- 1 liter air
- 6 sdm saus sambal
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa ayam
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

## Bumbu yang Dihaluskan

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai rawit merah
- 2 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan garam. Diamkan selama 15 menit. Campur ayam dan air, rebus hingga ayam matang. Angkat, tiriskan. Sisihkan air kaldu untuk kuah. Goreng ayam hingga kuning keemasan.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tambahkan saus sambal, gula pasir, penyedap rasa ayam, dan 200 ml air kaldu. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam yang telah digoreng, masak hingga kuah mengental dan bumbu meresap.

Untuk 8 porsi

# Tumis Ayam Bawang

## Bahan

500 gram fillet ayam, potong dadu  
2 batang bawang daun, iris serong 2 cm  
Minyak zaitun secukupnya

## Bumbu

2 siung bawang putih, cincang halus  
1 sdt cabai bubuk  
 $\frac{1}{4}$  sdt penyedap rasa ayam  
2 sdm air jeruk nipis  
 $\frac{1}{2}$  sdt merica bubuk  
1 sdt garam

## Cara Membuat

1. Panaskan minyak zaitun. Tumis ayam hingga berubah warna.
2. Masukkan bawang putih, cabai bubuk, dan penyedap rasa ayam. Masak hingga wangi.
3. Tambahkan air jeruk nipis, merica, garam, dan bawang daun. Aduk hingga semua bahan matang. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 5 porsi

# Tumis Ayam Cah Udang

## Bahan

500 gram fillet ayam, potong dadu  
 2 sdm kecap manis  
 1 sdm kecap asin  
 250 gram udang, kupas  
 2 batang bawang daun, iris serong 2 cm  
 8 cabai rawit, iris serong  
 Minyak goreng secukupnya

## Bumbu yang Dihaluskan

8 siung bawang putih  
 1 sdt merica  
 1 sdt garam

## Bumbu Lainnya

1 sdm minyak wijen  
 5 cm jahe, memarkan  
 2 sdt air jeruk lemon  
 2 sdm saus sambal  
 ½ sdt penyedap rasa ayam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan kecap manis dan kecap asin. Diamkan selama 10 menit agar bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam dan udang, masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan bumbu lainnya, masak hingga mengental.
4. Masukkan bawang daun dan cabai rawit. Aduk sebentar, angkat.

Untuk 8 porsi





Untuk 5 porsi

## Ayam Tumis Paprika

### Bahan

- 400 gram fillet ayam, potong dadu
- 8 sdm minyak zaitun
- 1 buah paprika merah, iris korek api
- 1 buah paprika hijau, iris korek api
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 200 ml air kaldu ayam

### Bumbu Rendaman (Aduk Rata)

- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 100 ml air

### Bumbu Lainnya

- 1 buah bawang bombay, cincang
- 5 siung bawang putih, cincang
- 2 sdt kecap inggris
- ½ sdt penyedap rasa ayam
- 200 ml saus tomat

### Cara Membuat

1. Rendam daging ayam di dalam bumbu rendaman selama 10 menit, tiriskan.
2. Panaskan 4 sdm minyak zaitun. Tumis ayam hingga berubah warna. Angkat, sisihkan.
3. Tumis bawang bombay dan bawang putih dengan minyak sisa tumisan ayam hingga layu dan harum. Tambahkan paprika, air kaldu, kecap inggris, penyedap rasa ayam, dan saus tomat. Masak hingga kuah mengental.
4. Masukkan ayam, masak hingga ayam matang. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
5. Angkat, sajikan.



## Ayam Tumis Bokchoy

### Bahan

- 400 gram fillet ayam, potong dadu
- 1 ikat bokchoy, potong-potong
- 2 sdm mentega
- 100 ml air
- 1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdm bawang goreng sebagai taburan

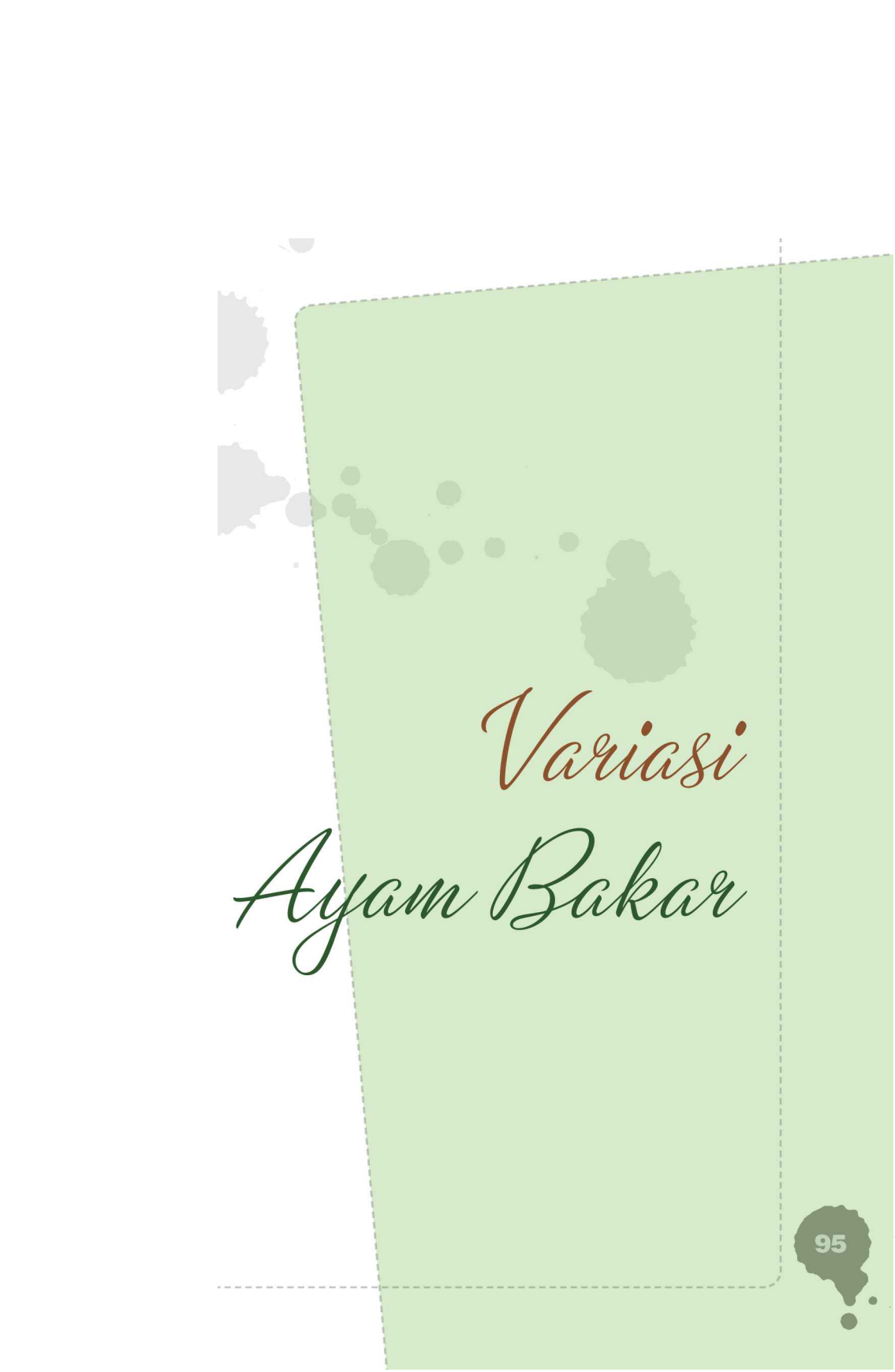
### Bumbu

- 3 siung bawang putih, cincang halus
- ½ buah bawang bombay, cincang halus
- ½ sdt penyedap rasa ayam
- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap asin
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt cabai bubuk

### Cara Membuat

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga ayam berubah warna.
2. Tambahkan penyedap rasa, saus tiram, kecap asin, merica, dan cabai bubuk. Aduk rata. Masukkan bokchoy dan air, masak hingga semua bahan matang.
3. Angkat, sajikan hangat dengan taburan bawang goreng

Untuk 4 porsi



# *Variasi* *Ayam Bakar*

# Ayam Panggang Saus Kacang

## Bahan

1 kg ayam, potong 8 bagian  
Air secukupnya untuk merebus

## Bumbu yang Dihaluskan

10 butir bawang merah  
7 siung bawang putih  
2 ruas jahe  
3 lembar daun salam  
½ sdt merica butiran  
1 sdm garam

## Bahan Saus

120 gram kacang tanah  
50 gram gula merah  
7 ml kecap manis

## Cara Membuat

1. Rebus ayam bersama bumbu yang dihaluskan selama 20 menit atau hingga bumbu meresap, angkat.
2. **Saus:** haluskan kacang tanah dan gula merah. Tambahkan kecap manis. Balurkan ke seluruh permukaan ayam.
3. Panggang ayam di dalam oven dengan temperatur 250° C selama 20 menit, angkat.

Untuk 4 porsi



# Ayam Bakar Pedas Bumbu Batak

## Bahan

1 kg ayam kampung, potong 8 bagian  
4 sdm mentega

## Bumbu

6 butir bawang merah, memarkan  
6 siung bawang putih, memarkan  
1 buah jeruk nipis  
Kecap manis secukupnya  
Garam secukupnya  
Penyedap rasa ayam secukupnya

## Bahan Saus

200 gram hati ayam, rebus,  
haluskan dengan blender  
2 sdm merica sichuan  
1 sdt bawang putih bubuk  
8 buah cabai merah  
8 buah cabai rawit  
Garam secukupnya  
Penyedap rasa secukupnya  
Minyak goreng secukupnya

## Cara Membuat

1. Campur setengah bagian mentega dengan bumbu, aduk rata. Balurkan ke seluruh permukaan ayam. Diamkan selama 20 menit agar bumbu meresap.
2. Siapkan loyang atau pinggan tahan panas, olesi dengan mentega. Tata ayam berbumbu di dalamnya. Panggang dengan temperatur 300° C selama 20 menit setiap sisinya, angkat.
3. **Saus:** panaskan minyak, lalu masukkan hati ayam yang sudah dihaluskan dan semua bumbu lainnya. Masak sambil terus diaduk hingga matang (jangan sampai menggumpal), angkat.
4. Sajikan ayam dengan siraman saus di atasnya.

Untuk 8 porsi

# Ayam Kentang Panggang

## Bahan

600 gram dada ayam  
300 gram kentang, potong-  
potong  
100 ml air jeruk lemon  
50 gram keju cheddar, parut

## Bumbu Rendaman (Aduk Rata)

5 siung bawang putih, parut  
½ sdt merica hitam bubuk  
1 sdt garam  
100 ml air jeruk lemon

## Bumbu

½ sdt merica hitam bubuk  
1 sdt garam  
½ sdt penyedap rasa ayam  
3 sdm minyak  
3 sdm air jeruk lemon  
½ sdt oregano  
Air secukupnya

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan bumbu rendaman selama 15 menit agar bumbu meresap.
2. Campur kentang dengan merica hitam bubuk, garam, penyedap rasa ayam, sedikit minyak, dan air jeruk lemon. Aduk rata. Taburi dengan oregano dan perciki dengan sedikit air (agar tidak lengket saat dipanggang).
3. Tata kentang dan ayam di atas loyang atau pinggan tahan panas. Perciki ayam dengan sedikit air. Panggang dalam oven dengan temperatur 300° C selama 30 menit atau hingga semua bahan matang.
4. Angkat, sajikan hangat dengan taburan keju di atasnya.

Untuk 6 porsi



## Ayam Apel Panggang

### Bahan

500 gram fillet dada ayam,  
potong sesuai selera  
½ sdt merica bubuk  
1½ sdt garam  
3 buah apel merah, potong dadu  
5 butir bawang merah, iris kasar  
Mentega secukupnya  
Madu secukupnya

### Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan merica dan garam. Diamkan 20 menit agar bumbu meresap.
2. Tata ayam di dalam loyang yang telah diolesi mentega. Panggang dengan temperatur 300° C selama 20 menit hingga kedua sisinya berwarna kecokelatan.
3. Tambahkan apel dan irisan bawang merah. Perciki dengan madu hingga rata. Panggang kembali hingga daging ayam benar-benar empuk. Angkat, hidangkan.

Untuk 5 porsi

# Ayam Keju Mozzarella

## Bahan

750 gram fillet dada ayam,  
potong 5 bagian  
6 buah gram jamur kuping  
kering, rendam hingga mekar,  
potong-potong  
5 potong kecil keju mozzarella  
6 sdm minyak zaitun  
100 gram jagung manis pipil,  
rebus

## Bumbu

2 sdm bawang putih bubuk  
2 siung bawang putih, cincang  
halus  
Merica hitam bubuk secukupnya  
Garam halus secukupnya

## Cara Membuat

1. Tumis semua bumbu hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga ayam berubah warna. Angkat, tuangkan ke dalam piringan tahan panas.
3. Tumis jamur hingga layu, angkat. Tuangkan ke atas tumisan ayam. Tambahkan keju mozzarella di atasnya.
4. Panggang di dalam oven pada temperatur 200°C selama 5 menit hingga keju meleleh. Angkat, hidangkan selagi hangat dengan jagung manis rebus.



Untuk 5 porsi

# Ayam Parmesan Pedas

## Bahan

600 gram fillet dada ayam, potong menjadi 5 bagian  
1 sdt merica bubuk  
½ sdt penyedap rasa ayam  
75 gram keju parmesan  
2 sdt cabai bubuk  
Mentega secukupnya

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan merica dan penyedap rasa ayam.
2. Tambahkan keju parmesan dan cabai bubuk, aduk rata. Diamkan hingga bumbu meresap.
3. Siapkan loyang atau piringan yang telah diolesi mentega. Panggang ayam dalam oven selama 30 menit hingga matang.
4. Angkat, hidangkan hangat.



Untuk 5 porsi

# Ayam Garang Asem

## Bahan

1 kg ayam kampung, cuci, potong 4 bagian  
3 sdm mentega  
550 ml air

## Bumbu yang Dihaluskan

6 butir bawang merah  
4 siung bawang putih  
1 cm kunyit  
4 butir kemiri  
1 sdm air asam jawa  
1 sdt gula merah, iris halus  
1 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumurkan mentega, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam dan air, masak hingga bumbu meresap. Angkat.
2. Tata ayam di dalam loyang atau piringan tahan panas. Panggang ayam di dalam oven dengan temperatur 300° C selama 30 menit hingga ayam berwarna kecokelatan.
3. Angkat, hidangkan hangat dengan nasi panas.

Untuk 5 porsi

# Ayam Barbeque

## Bahan

750 gram paha ayam  
100 gram kacang polong  
200 gram wortel, potong dadu  
200 gram buncis, potong panjang  
2 cm  
4 sdm *barbeque saus original*  
(merk sesuai selera)  
4 sdm saus sambal

## Bumbu Rendaman (Aduk Rata)

1 sdt merica  
1½ sdt garam  
Air secukupnya

## Cara Membuat

1. Rendam ayam dalam bumbu rendaman. Diamkan selama 15 menit agar bumbu meresap, tiriskan.
2. Siapkan loyang pemanggang, tata ayam dan lumuri dengan saus barbeque dan saus sambal hingga rata.
3. Panggang dalam oven pada temperatur 190°C selama 10 menit. Balik ayam, lumuri dengan saus barbeque dan saus sambal. Panggang kembali selama 20 menit hingga matang, angkat.
4. Sementara itu, kukus wortel, kacang polong, dan buncis hingga matang.
5. Hidangkan ayam bersama sayuran kukus dan saus sambal.

Untuk 6 porsi





## Ayam Buncis Istimewa

### Bahan

600 gram fillet dada ayam,  
potong 6 bagian  
½ sdt merica  
½ sdt penyedap rasa ayam  
5 sdm mentega  
6 potong kecil keju mozzarella  
100 gram buncis, potong panjang  
2 cm  
100 gram wortel, potong dadu  
100 gram jagung manis pipil  
Kentang goreng secukupnya

### Bumbu

1 sdt cabai bubuk  
3 sdm mentega  
Garam secukupnya

### Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan merica dan penyedap rasa, biarkan hingga bumbu meresap.
2. Lumerkan mentega, balurkan ke ayam hingga rata.
3. Siapkan loyang atau pinggan tahan panas, olesi dengan mentega. Panggang ayam dengan temperatur 250°C selama 20 menit setiap sisinya. Letakkan keju mozzarella di atasnya, lalu panggang kembali selama 5 menit.
4. Sementara itu, rebus buncis, wortel, dan jagung hingga matang. Angkat, sisihkan.
5. Hidangkan ayam bersama rebusan sayur dan kentang goreng.

Untuk 6 porsi

# Ayam Panggang Gurih

## Bahan

750 gram dada atau paha ayam  
2 buah jeruk nipis, ambil airnya

## Bumbu Rendaman (Aduk Rata)

4 siung bawang putih, parut  
5 buah cabai rawit, iris kecil  
2 cm jahe, parut  
2 sdm minyak wijen  
4 sdm kecap asin  
2 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, sisihkan.
2. Rendam ayam dengan bumbu rendaman. Diamkan 20 menit agar bumbu meresap.
3. Masukkan ayam ke dalam pinggan tahan panas. Panggang di dalam oven dengan temperatur 300° C selama 20 menit setiap sisinya.
4. Angkat, hidangkan dengan lalapan, sambal, dan nasi hangat.

Untuk 6 porsi

# Ayam Panggang Kemiri

## Bahan

600 gram fillet dada ayam, potong sesuai selera

250 gram biskuit kering asin, hancurkan halus

50 gram mustard madu

Minyak zaitun secukupnya

Kentang goreng

## Bumbu

100 gram kemiri, haluskan dengan *food processor* atau blender

½ sdt merica bubuk

1 sdt daun ketumbar kering, cincang halus

Garam secukupnya

## Cara Membuat

1. Campurkan semua bumbu dengan biskuit kering, aduk rata.
2. Lumuri ayam dengan mustard madu, lalu gulingkan ke dalam campuran kemiri dan biskuit hingga rata.
3. Perciki loyang pemanggang dengan minyak zaitun (agar ayam tidak lengket).
4. Letakkan ayam di dalam loyang pemanggang. Panggang ayam selama 15—20 menit pada temperatur 300° C. Angkat, hidangkan hangat dengan kentang goreng.

Untuk 6 porsi



*Masakan Ayam*  
*dengan*  
*Variasi Pasta*

# Salad Ayam Pasta

## Bahan

400 gram fillet daging ayam,  
potong serong panjang  
400 gram makaroni spiral, rebus  
1 buah mentimun jepang  
(zucchini), iris bulat  
¼ buah kol hijau (kol untuk  
salad), iris kasar  
¼ buah kol ungu, iris kasar  
1 batang seledri, cincang halus  
100 gram keju cheddar, parut  
3 sdm mentega

## Bumbu

1 buah bawang bombay, iris tipis  
1 sdt merica bubuk  
1½ sdt garam

## Saus Lemon

2 buah jeruk lemon, peras airnya  
dan iris-iris kulitnya  
2 sdm madu  
Minyak bawang bombay  
secukupnya

## Cara Membuat

1. Lumurkan mentega, tumis bawang bombay hingga wangi.
2. Masukkan fillet ayam, garam, dan merica. Masak hingga matang dan tidak berminyak. Angkat dan sisihkan.
3. Campur mentimun, kol hijau, kol ungu, seledri, ayam, dan makaroni. Aduk rata, sisihkan.
4. **Saus lemon:** campur potongan kulit jeruk, air jeruk lemon, madu, dan sedikit minyak bawang bombay hingga tercampur rata.
5. Sajikan salad pasta ayam dengan saus lemon dan taburan keju parut.

Untuk 4 porsi



Untuk 4 porsi



## Salad Ayam dan Avokad

### Bahan

400 gram daging ayam, rebus,  
potong dadu  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak jintan  
4 buah jeruk lemon, peras airnya  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
3 sdm mentega  
2 lembar kol hijau, iris kasar  
2 lembar kol ungu, iris kasar  
2 buah avokad, potong dadu  
4 buah tomat, buang bijinya,  
potong dadu  
Seledri secukupnya  
Keju cheddar secukupnya, parut

### Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan campuran minyak jintan, setengah bagian air jeruk lemon, dan garam.
2. Lumerkan mentega, tumis ayam berbumbu hingga bumbu meresap dan tidak berminyak. Angkat, sisihkan.
3. Letakkan kol hijau dan kol ungu dalam mangkuk. Campur dengan larutan garam, sisa air jeruk lemon, dan keju parut. Aduk rata.
4. Tambahkan ayam, tomat, dan avokad.

# Makaroni Ayam Tomat Gurih

## Bahan

300 gram daging ayam giling  
 600 ml susu cair  
 1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air  
 250 gram makaroni spiral, rebus, beri sedikit minyak, tiriskan  
 1 batang bawang daun, cincang halus  
 80 gram keju cheddar, parut  
 2 sdm mentega

## Bumbu

5 siung bawang putih, cincang halus  
 2 buah bawang bombay, cincang halus  
 200 ml saus tomat  
 2 sdt kaldu ayam bubuk  
 2 sdt oregano  
 1 sdt merica putih bubuk  
 1 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumerkan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan daging ayam giling, saus tomat, susu cair, kaldu bubuk, oregano, merica, dan garam. Masak hingga kuah mendidih.
3. Tambahkan larutan maizena, aduk hingga mengental. Masukkan makaroni, aduk rata.
4. Angkat, hidangkan dengan taburan bawang daun dan keju parut.

Untuk 5 porsi



# Makaroni Schotel Daging dan Hati Ayam

## Bahan

400 gram fillet dada ayam, potong dadu  
5 buah hati ayam, potong-potong  
2 sdm mentega  
4 butir telur ayam  
600 ml susu segar  
200 gram makaroni, rebus dan tiriskan  
45 gram keju parut  
1 sdt merica bubuk  
1½ sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumurkan mentega, tumis ayam dan hati ayam hingga setengah matang. Angkat, sisihkan.
2. Kocok telur, campur dengan susu, aduk rata. Masukkan makaroni, tumisan ayam, dan hati ayam. Tambahkan keju parut, garam, dan merica secukupnya. Aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam pinggan tahan panas yang telah diolesi mentega. Panggang dengan temperatur 300° C selama 30 menit.
4. Angkat, hidangkan dengan taburan keju halus di atasnya.

Untuk 5 porsi

# Pasta Ayam Sayuran

## Bahan

- 350 gram daging ayam asap, potong dadu
- 200 gram makaroni berbentuk spiral, rebus dengan air garam, tiriskan
- 150 gram tomat, buang biji, potong dadu
- 100 gram daun selada bokor, iris kasar
- 5 buah roti tawar panggang kering, potong kotak-kotak
- 1 buah mentimun jepang (zucchini), potong sesuai selera
- 650 ml saus thousand island

## Cara Membuat

1. Campur daging ayam asap, makaroni, tomat, daun selada, roti tawar, dan mentimun.
2. Tambahkan saus thousand island, aduk rata.



Untuk 5 porsi

# Pasta Ayam Tomat

## Bahan

400 gram fillet paha ayam, potong dadu  
250 gram makaroni, rebus, tiriskan  
1 buah tomat, buang bijinya, potong dadu  
2 batang seledri, iris halus  
100 gram keju cheddar, parut  
3 sdm mentega

## Bumbu

4 siung bawang putih, cincang halus  
1 sdt merica bubuk  
1½ sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumurkan mentega, tumis fillet ayam hingga matang. Tambahkan bawang putih, merica, garam, dan tomat. Aduk rata.
2. Masukkan makaroni, masak hingga matang.
3. Angkat, hidangkan hangat dengan taburan seledri dan keju parut.

Untuk 5 porsi

# Spageti Ayam Sayuran

## Bahan

250 gram spageti, rebus, tiriskan  
350 gram fillet daging ayam, potong dadu  
200 gram bayam, potong besar  
150 ml air  
3 sdm mentega

## Bumbu

1 buah bawang bombay, cincang  
7 siung bawang putih, cincang  
4 buah cabai merah, iris melintang  
2 sdt oregano kering  
2 sdt merica hitam bubuk  
½ sdt penyedap rasa ayam  
3 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumerkan mentega, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga wangi. Tambahkan cabai dan ayam, masak hingga ayam berubah warna.
2. Masukkan bayam dan air, masak hingga layu. Tambahkan oregano, merica, penyedap rasa ayam, dan garam. Aduk rata.
3. Masukkan spageti yang telah matang, aduk hingga bumbu meresap dan kuah mengering. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 6 porsi



## Spageti Sosis Ayam

### Bahan

400 gram fillet paha ayam,  
cincang  
250 gram spageti, rebus, tiriskan  
3 buah sosis ayam  
3 sdm mentega  
100 gram keju cheddar, parut

### Bahan Saus

4 siung bawang putih, memarkan  
140 ml saus tomat  
1 cm jahe, memarkan  
2 sdm gula pasir  
2 buah jeruk nipis, peras, ambil  
airnya  
150 ml air

### Cara Membuat

1. Lumurkan mentega, masukkan bawang putih, saus tomat, air, jahe, gula pasir, dan air jeruk nipis. Masak hingga mendidih.
2. Masukkan sosis dan ayam cincang. Masak dengan api kecil hingga mengental. Masukkan spageti, aduk rata.
3. Angkat, hidangkan hangat dengan taburan keju parut.

Untuk 4 porsi

# Spageti Ayam Crispy

## Bahan Ayam Crispy

400 gram fillet dada ayam,  
potong 4 bagian  
4 siung bawang putih, cincang  
halus  
4 sdm kecap asin  
2 sdt merica bubuk  
2 sdt garam  
2 butir telur, kocok  
200 gram tepung terigu  
150 gram tepung roti

## Bahan

250 gram spageti, rebus, tiriskan  
3 sdm mentega  
¼ buah paprika hijau, potong  
dadu  
100 gram tomat, buang bijinya,  
potong dadu  
300 ml *italian sauce*

## Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan campuran bawang putih, kecap asin, merica bubuk, dan garam. Diamkan selama 20 menit agar bumbu meresap.
2. Lumuri ayam dengan tepung terigu, lalu celupkan ke telur kocok. Gulingkan ke tepung roti.
3. Panggang ayam di dalam oven dengan temperatur 300°C selama 20—30 menit hingga kuning kecokelatan.
4. Lumerkan mentega, tumis paprika dan tomat hingga layu. Tambahkan *italian sauce* dan spageti. Aduk rata.
5. Angkat, hidangkan spageti bersama ayam crispy.

Untuk 4 porsi



# Spageti Ayam Salsa

## Bahan

450 gram fillet ayam, potong dadu  
200 gram spageti, rebus, tiriskan  
1 buah paprika hijau, potong dadu  
1 buah paprika merah, potong dadu  
3 buah tomat, buang bijinya, potong dadu  
3 batang seledri, cincang halus  
Mentega secukupnya  
300 ml air  
100 gram keju cheddar, parut

## Bumbu

2 buah bawang bombay, cincang halus  
70 ml saus tomat  
½ sdt penyedap rasa ayam  
1 sdt merica  
2 sdt garam

## Cara Membuat

1. Lumurkan mentega, tumis bawang bombay bersama ayam hingga harum.
2. Tambahkan saus tomat, air, dan bumbu lainnya. Masak hingga ayam matang.
3. Masukkan paprika, tomat, spageti, dan seledri. Masak sebentar, angkat. Sajikan dengan taburan keju parut di atasnya.

Untuk 5 porsi

# Spageti Ayam Bumbu Merica Hitam

## Bahan

500 gram fillet ayam, potong dadu  
200 gram spageti, rebus, tiriskan  
½ buah paprika merah, potong dadu  
½ buah paprika hijau, potong dadu  
3 buah belimbing sayur, potong bulat  
3 sdm mentega  
500 ml air  
2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air  
100 gram keju cheddar, parut

## Bumbu

5 siung bawang putih, iris tipis  
70 gram saus tomat  
½ sdt penyedap rasa ayam  
6 sdt kecap manis  
1 sdm merica hitam bubuk  
2 sdm garam

## Cara Membuat

1. Lumurkan mentega, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, tumis hingga matang.
2. Tambahkan belimbing sayur, paprika, saus tomat, penyedap rasa ayam, kecap manis, merica, garam, dan air. Didihkan.
3. Masukkan larutan tepung maizena dan spageti. Aduk rata.
4. Angkat, hidangkan hangat dengan taburan keju parut di atasnya.

Untuk 6 porsi

# Tentang Penulis

Dyah Tyas atau yang akrab dipanggil

Dyah, lahir di Klaten, 11 Februari 1982. Lulusan jurusan Komputerisasi Akuntansi Bina Nusantara ini, mulai menekuni hobi memasak sejak duduk di bangku sekolah dasar. Awal mula belajar memasak saat sang ibu sakit sehingga tidak dapat memasak untuknya. Hobinya untuk memasak dan mempelajari berbagai bahan makanan semakin terasah saat ada pelajaran tata boga di sekolahnya dan pengalamannya berkenalan dengan berbagai chef saat bekerja di hotel.



Saat ini, penulis bersama Gerai Merah Putih (GMP) sedang memperjuangkan hak 350 anak yang berasal dari tempat pembuangan sampah, anak pemulung, dan kaum dhuafa untuk memperoleh pendidikan yang layak dan bermartabat di sekolah Merah Putih. Selain itu, dalam waktu dekat penulis dan aktivis GMP sedang mempersiapkan sebuah album religi "Kemanusiaan dan Kebangsaan Indonesia" serta film musikal yang hasilnya dipergunakan untuk mendirikan sekolah serupa.

Melalui buku ini penulis yang sekarang bekerja sebagai karyawan di kantor swasta, ingin berbagi kepada pembaca baik pemula maupun yang sudah mahir, tetapi tidak memiliki waktu banyak agar tetap dapat menikmati masakan dari dapur kesayangan mereka dengan resep-resep mudah dari buku ini. Selamat mencoba.



# 108 resep masakan ayam populer

praktis dan lezat

Menyajikan 108 resep masakan ayam praktis dan lezat yang diklasifikasikan menjadi sembilan variasi olahan, meliputi variasi ayam goreng, ayam saus, ayam santan, ayam rempah, ayam campur sayuran, ayam kuah, ayam tumis, ayam bakar, dan ayam pasta.



Masakan berbahan dasar daging ayam memang selalu menjadi favorit banyak orang. Hampir di setiap acara tersaji berbagai menu masakan daging ayam sebagai sajian utamanya. Namun, terkadang masakan yang dihidangkan kurang variatif.

Buku ini berisi 108 resep masakan ayam yang praktis dan lezat. Bagi Anda yang ingin menyajikan aneka masakan ayam—dengan berbagai variasi cara mengolah, bahan pelengkap yang mudah didapat, dan proses memasak yang mudah—buku ini dapat dijadikan panduan untuk menemukan inspirasi masakan ayam yang lezat dan spesial.