



Sate Lilit Ayam

Bahan-bahan

- 300 gr ayam cincang
- 50 gr kelapa parut, sangrai
- 65 gr santan kental
- 1 sdt Asam jawa
- 1 batang batang serai, geprek dan iris halus bagian putihnya
- 2 lembar Daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 15 batang serai, untuk tusukan sate
- 3 buah cabai merah besar untuk bumbu halus
- 10 buah cabai rawit, untuk bahan sambal
- 5 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 3 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 3 cm kunyit bakar, untuk bumbu halus
- 2 cm jahe, untuk bumbu halus
- 0.5 sdt terasi, dibakar untuk bumbu halus
- 4 buah kemiri, sangrai, untuk bumbu halus
- 1 sdm gula palem untuk bumbu halus
- 0.5 sachet Maggi Magic Lezat Rasa Ayam untuk bumbu halus
- 0.5 sdt lada hitam
- 50 ml Minyak kelapa untuk bumbu halus

Cara Membuat

1. Haluskan semua bahan bumbu halus dengan menggunakan blender.
2. Tumis bumbu halus di wajan anti lengket hingga harum. Tambahkan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, santan kental, asam jawa, serai, daun salam, dan daun jeruk. Sisihkan dan dinginkan.
3. Haluskan ayam dengan blender/food processor, tambahkan kelapa parut, dan bumbu halus yang sudah dingin. Aduk rata.
4. Gunakan sarung tangan karet, kemudian ambil sedikit adonan dan lilitkan pada batang serai. Lakukan hingga adonan habis.
5. Bakar di atas alat pembakar atau wajan anti lengket hingga matang. Sajikan sate lilit ayam dengan sambal matah.

Nutrisi

Karbohidrat	17.97 g
Energi	286.97 kcal
Lemak	19.31 g
Protein	12.33 g

30 Menit