



## Resep PRIMADONA

# DISCONSTRUCTED AYAM TALIWANG



*Special Oleh*



**CHEF BRIAN WICAKSONO**  
MasterChef  
INDONESIA  
SEASON 3



Oleh:  
**PrimGas**

Disconstructed Ayam Taliwang

Print

Share



**Waktu Masak**  
± 60 Menit

### Bahan Bahan:

- 1 ekor dada ayam utuh
- 2 sendok teh air jeruk limau
- 1 sendok teh merica
- 750 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 3 sendok teh garam
- 2 sendok makan gula merah sisir
- 5 sendok makan minyak untuk menumis
- 50 gr tomato chery merah tangkai
- Edible flower
- 1 sdm kaldu jamur
- 50 gr Kacang kapri ukuran besar
- 300 gr kentang
- 50 gr kacang panjang
- 1 ikat kangkung
- Microgreen
- Daun jeruk
- 1 kyuri

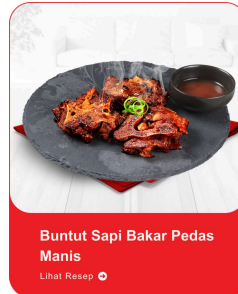
### Bumbu Halus:

- 10 butir bawang merah, bakar
- 5 siung bawang putih, bakar
- 4 buah cabai merah besar, bakar
- 6 buah cabai merah keriting, bakar
- 5 butir kemiri, sangrai
- 1 sendok teh terasi, bakar
- 2 cm kencur

## Cara Masak :

1. Lumuri ayam dengan garam dan jeruk limau
2. Haluskan bumbu halus kemudian tumis bersama daun jeruk hingga wangi
3. Masukkan ayam dan bumbu dengan garam, merica, gula merah dan kaldu jamur
4. Kemudian plating ayam bersama sayuran dan garnish dengan edible flower
5. Sajikan

### Inspirasi Resep PrimaDona Lainnya



### Kebijakan Privasi

#### PrimGas LPG Customer Service

0815-5300-9000



#### PrimGas LPG Sosial Media



©2022 Hak Cipta Oleh PT. Kimia Yasa dilindungi Undang-undang. Tidak diperkenankan mengambil materi/isi website dan mempublikasikannya dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari PT. Kimia Yasa. Saran komentar & pertanyaan mengenai website diujukan ke kontak kami.