

Sate ayam Ponorogo



Keperluan:

500 gr daging ayam (*kipfilet*)
4 wungkul brambang cilik
3 siung bawang putih
1 sendok teh ketumbar
½ sendok teh jinten
1 sendok teh laos bubuk
5 wungkul kemiri (dibakar utowo digoreng disik)
100 gr gula abang
½. sendok teh uyah
sunduk sate sak cukupe
1 pak sambel kacang sate (*sate saus*) iso toko ning toko Indonesia.

Corone Nggawe Sambel-e:

- Sambel kacang di-jur karo banyu kaldu ayam (*bouillon*) sak cukupe ukuran sambel. Masak ning nduwur kompor, ditambah 3 lembar godong jeruk purut. Masak nganti ajur tenan lan kentel, lagi diangkat. Sing seneng pedes iso ditambah uleg-an lombok rawit.

Corone Nggawe Sate-ne:

- Daging ayam iris persegi kotak2 cilik.
- Brambang, bawang, tumbar, jinten, laos, uyah, miri, uleg dadi siji.
- Ramesi alon-alon, daging ayam karo bumbu2 mau, di kum watoro 15 menit, supoyo bumbu2 ngresep. Yen wis ngresep lagi disunduki.
- Gulo abang diiris tipis, dijur utowo digodog karo banyu watoro 300 ml.
- Panasno panggangan sate, (*grill*) utowo panggangan sate sing nganggo bahan bakar areng.
- Bakar sate sing wis ngresep bumbu mau, sak durunge dibakar, celup ning banyu gula abang disik, lagi dibakar, yen wis setengah mateng, celup maneh ning banyu gula, mengkono nganti dibaleni kaping pindo utowo ping telu, mbakar sate karo di-wolak-walik nganti mateng/ ke-soklat-an.
- Sajekno panas-panas, karo sego putih, utowo lontong. Lengkapi karo lalapan tomat, utowo irisan brambang mentah.