

Ayam Masak Kicap (Mayonis)

Resepi : [Thunderkitten](#)

Sumber: [Izah Daut](#)

Bahan:

1 ekor ayam - izah guna 1/2 ekor ayam, saya pun masak 1/2 ekor aje

Izah gaulkan dengan sedikit kunyit dan garam dan goreng dengan minyak penuh dan api yg besar utk mengeluarkan air ayam. Goreng sekejap sahaja sehingga luarnya kekuningan.

Bahan tumbuk/blend:

1 biji bawang besar (purple)

3 ulas bawang putih

1 inci halia

1 batang serai - izah tambah, saya letak jugak

Bahan rempah tumis:

1 Kulit kayu manis

5 biji Cengkih - izah tak letak

2 biji Buah pelaga

1 Bunga lawang

8 biji Lada hitam biji - ketuk sedikit

3 biji Lada kering - potong sahaja

Bahan perasa:

6 sudu besar Kicap MANIS cap Kipas Udang – saya guna kicap Jalen

1 sudu besar mayonis Lady's Choice

Serbuk lada sulah ajishio

Garam (tapi biasanya kicap dah cukup masin) – tak letak

Cara:

Ayam digoreng dulu sampai keemasan.pakai api besar & minyak yang banyak.tujuan menggoreng untuk garingkan kulit dan bahagian luar ayam dan menyingkirkan air dalam ayam yang boleh sebabkan ayam masak kicap anda berbau tak best. Angkat ayam dan ketepikan.

Panaskan minyak dalam 5 sudu besar.Tumiskan bahan rempah hingga berbau. Kemudian masukkan bahan yang ditumbuk/diblen tadi. Tumis sampai garing dan berbau wangi.

Masukkan ayam yang dah di goreng.

Tambah kicap secukup rasa.

Masukkan air sampai tenggelam semua ayam. Air aras ayam sahaja. Jangan terlalu banyak,

Buka api sederhana dan renehkan (masak low and slow) kalau api kuat memang air cepat kering tapi kuah tak meresap dalam ayam.. kalau masak api perlahan kicap akan meresap sampai tulang..

Bila mendidih, masukkan mayonis..serius...sedap sangat bila tambah mayonis..ayam masak kicap tu akan ada rasa moden sikitlah.. kan orang muda kena kreatif.

Keringkan kuah sampai jadi pekat..kalau tak mayonis tadi akan nampak berketul-ketul.

Rasa dulu..tambah lah lada sulah ajishio dan garam secukup rasa..

Bila semuanya ok angkat dan hidangkan.

Note: Izah edit sedikit ayat2 di dalam resepi.

Saya pun ada edit sikit ayat2 ye