

アヤム・ケカツプ

(インドネシア風鶏肉の黒醤油煮込み)



材料 (5-6 人前)

- 鶏肉 800 g
- マーガリン 大さじ 2
- 玉ねぎ 1 玉
- ニンニク (潰す) 3 片
- ショウガ (スライス) 1/3 個
- レッド/イエローピーマン 1 個
- 赤唐辛子 (スライス) 2 本
- トマト (大) 1 個
- じゃがいも 2 個
- 豆腐 (お好み) 1 パック
- ネギ 1 本
- ブラック・スイート・ソイソース 大さじ 2
- 塩 小さじ 1
- 白コショウ 小さじ 1/2
- 水 150 ml
- レモン汁 適量



写真はイメージです。

出典: masakapahariini: Ayam Kecap
(www.masakapahariini.com/resep/resep-ayam-kecap-spesial/)

作り方

- 鶏肉を食べやすい大きさに切って、レモン汁を少し漬け込み、半分火が通るぐらいまで揚げておく。
- じゃがいも、豆腐を食べやすい大きさに切って揚げておく。
- 玉ねぎ、ピーマン、トマトを食べやすい大きさに切る。
- フライパンにマーガリンを入れて加熱したら、玉ねぎ、にんにく、ショウガ、唐辛子を加えて、香りが出るまで炒める。
- トマト、ブラック・スイートソイソースを加え、塩コショウで味付けて、よく混ぜる。
- 揚げた鶏肉、豆腐、じゃがいも、そしてピーマンを入れて、水を加え、水分がなくなるまで煮込む。
- 刻んだネギをかけて完成。