



## Sate Panggang Rendang Berempah

### Bahan-bahan

- 500 g Dada Ayam
- 2 sudu besar Minyak
- 3 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 1 sudu besar Madu
- 1 sudu besar Pes Cili
- 1 sudu besar Serbuk Ketumbar
- 1 sudu besar Serbuk Jintan Putih
- 1 sudu kecil Serbuk Jintan Manis
- 0.5 sudu kecil Serbuk Kunyit
- 2 Bawang Merah
- 3 ulas Bawang Putih
- 1 cm Halia
- 2 cm Lengkuas
- 2 stems Serai

### Langkah Penyediaan

1. Kisar bawang merah, bawang putih, halia, lengkuas dan serai bersama 50ml air.
2. Letakkan ayam di dalam mangkuk. Masukkan Sos Tiram MAGGI®, madu, pes cili, serbuk ketumbar, serbuk jintan putih, serbuk jintan manis dan serbuk kunyit.
3. Kemudian, masukkan kesemua bahan kisar. Gaul sebati dan pastikan ayam disalut sempurna.
4. Perap selama 3 jam atau semalaman.
5. Rendam lidi di dalam air selama lebih kurang setengah jam sebelum mula memanggang.
6. Cucuk ayam di atas lidi.
7. Panaskan kualiti atau gril pemanggang dan panggang ayam sehingga kedua belah bahagian keperangan dan masak sempurna, setiap bahagian lebih kurang 10 minit.
8. Sajikan bersama kuah kacang atau Sos Cili MAGGI® dan rasakan kelazatannya yang luar biasa!

#### Nutrisi

Karbohidrat	9.02 g
Tenaga	165.13 kcal
Lemak	5.25 g
Protein	20.33 g

261 Min

6 hidangan