Asem-Asem Ayam

BAHAN-BAHAN

- 500 gram ayam (paha)
- 1 sdm air perasan jeruk nipis
- Secukupnya garam
- 800 ml air
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 3 buah cabe merah besar, potong
- 2 cabe hijau besar, potong
- 3 buah cabe merah keriting, uleg kasar
- 2 buah tomat hijau, potong
- 2 sdm kecap manis

- 1,5 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt Sasa penyedap rasa
- 3 sdm air asam jawa (1 sdt asam + 3 sdm air)
- 2 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih ayam, beri perasan jeruk nipis dan garam, biarkan 15 menit. Bilas sampai bersih.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah bawang putih sampai harum. Masukkan daun salam, lengkuas, jahe, serai, aduk-aduk.
3. Masukkan ayam, aduk rata, masak sampai ayam berubah warna.
4. Masukkan air, masak sampai mendidih. Bumbui dengan garam, gula pasir, merica bubuk, dan Sasa penyedap rasa. Masukkan juga kecap manis dan cabe. uleg, aduk rata. Masak dengan api kecil sampai kaldunya keluar dan bumbunya meresap.
5. Masukkan air asam, tomat hijau, aduk rata, lalu cicipi rasanya. Angkat dan sajikan hangat.