Melezatkan!

Ayam Bakar Nanangan

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Ayam Kampung Muda, bersihkan dan belah
- Sasa Lumur Ayam Spesial
- 2 batang Serai, ambil bagian putihnya dan memarkan
- 2 lembar Daun Salam
- 1 ruas Lengkuas, memarkan
- 750 ml Sasa Santan Cair
- 2 sdt Garam
- 1 sdt Gula Pasir
- Daun Pisang secukupnya

CARA MEMBUAT

- Lumuri ayam dengan Sasa Lumur Ayam Spesial. Biarkan hingga bumbu meresap selama kurang lebih 60 menit.
- Didihkan Sasa Santan Cair bersama serai, daun salam dan lengkuas. Masak hingga santan berminyak.
- Masukkan ayam yang bumbunya sudah meresap. Masak hingga ayam berubah warna dan 3/4 matang. Angkat.
- Bungkus ayam dengan daun pisang, letakkan di dalam nanangan atau panci tanah lihat yang telah dipanaskan. Tutup.
- Tuang sisa bumbu halus di sela-sela ayam dan balik-balikkan ayam.
- Bakar hingga matang dan berwarna kecoklatan.
- Angkat dan hidangkan dengan nasi hangat beserta Sasa Sambal Terasi agar lebih nikmat.