



Melezatkan!



Ayam Goreng Kuning

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Ayam, potong 12 bagian
- 1 bungkus Sasa Ayam Ungkep Kuning
- 500 ml Air
- 200 gram Lengkuas Muda, parut
- Minyak Goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

- Didihkan air, masukkan LaRasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning 25 gr dan potongan ayam, aduk rata.
- Ungkep ayam selama 15 menit hingga bumbu meresap. Angkat ayam.
- Goreng ayam dengan minyak panas dan terendam, hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- Sajikan LaRasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning lengkap dengan taburan lengkuasnya.