



80 min



Ayam Goreng Sasando

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 800 gr ayam pejantan, potong sesuai selera
- 800 ml air
- 1 pcs Sasa Bumbu Ayam Kuning
- 3 cm jahe, geprek

Saus:

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar
- 1 buah tomat
- 1 ruas jari kunyit
- 1 cm lengkuas
- 1 sdm gula merah
- 1 sdt garam
- 100 ml Sasa Santan Cair

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Rebus air, lalu masukkan ayam, Sasa Bumbu Ayam Kuning dan jahe. Rebus sampai ayam empuk dan air menyusut hingga sedikit.
3. Goreng ayam hingga matang kecoklatan, angkat dan tiriskan. Tidak perlu menggoreng terlalu lama agar ayam tetap empuk.
4. Saus: Haluskan semua bahan saus kecuali Sasa Santan Cair, kemudian tumis sampai harum. Masukkan Sasa Santan Cair di akhir sambil sesekali diaduk sampai saus matang dan mengental.
5. Sajikan Ayam Goreng Sasando bersama sausnya.