



Melezatkan!



60 min



Ayam Jamur Kecap Sambel Matah

BAHAN-BAHAN

- 1 kg ayam, pilih bagian bawah/paha, potong sedang pilih bagian bawah/paha
- Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 5 butir bawang putih, haluskan
- 1 jari jahe, haluskan

CARA MEMBUAT

1. Masukkan Bahan Utama, Bumbu Sasa dan Semua bahan masakan. Kecuali jamur. Masak ungkep dengan api sedang.
2. Sekitar 50 menit proses pengungkepan aduk rata ayam, masukan jamur yang telah di iris. Tunggu sampai lemas dan bumbu mengental.
3. Masak ayam sampai empuk dan mengental. Lama masak selama kurang lebih 60 menit.
4. Angkat dan hidangkan. Jika suka pedas, hidangkan dengan sambal matah.