



Ayam Kalasan dan Sayur Asam

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam, dipotong menjadi 4 bagian
- 500 ml air
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan](#)
- Tepung terigu untuk bahan kremesan, secukupnya
- Minyak untuk menggoreng, secukupnya
- 400 ml air
- 1 buah cabai merah besar
- 2 sdm kacang tanah
- 50 gr buah melinjo
- 1 batang kacang panjang
- 1/4 buah labu siam, dikupas dan potong kotak-kotak
- 1/2 bonggol jagung manis, dipotong ukuran sedang
- 7 helai daun melinjo
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Kuah Sayur Asem](#) 33 gr

CARA MEMBUAT

1. Ungkep ayam dengan 1 bungkus Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan hingga bumbu meresap ke ayam dan air menyusut.
2. Goreng ayam di minyak panas hingga kuning keemasan. Lalu tiriskan.
3. Tambahkan tepung terigu pada sisa air ungkepan ayam dan aduk hingga rata. Ambil adonan sedikit dengan sendok lalu goreng dengan cepat pada minyak panas untuk membuat kremesan.
4. Masukkan Sasa Bumbu Sayur Asem dan daun melinjo, cabai merah, kacang panjang, dan labu siam. Aduk rata dan tunggu kembali hingga semua bahan matang dan sajikan.

TIPS PENYAJIAN:

Ayam goreng kalasan dan sayur asem memang sangat cocok disajikan dengan ditemani [sambal Sasa](#) sebagai cocolannya, apalagi jika ditemani dengan sayur lalapan dan juga tempe goreng yang renyah akan membuat hidangan ini lebih lengkap dan cocok untuk dihidangkan bersama keluarga di rumah.

Itulah resep ayam kalasan dan sayur asem yang bisa Anda coba sendiri di rumah. Namun sebelum membuatnya alangkah baiknya menyiapkan terlebih dahulu bahan-bahan yang akan dimasak, khususnya



Melezatkan!

Lihat Resep Lainnya:

1. [Sate Taichan Goreng Ala Sasa](#)
2. [Bola Daging Cincang Goreng](#)
3. [Sate Sayuran Bumbu Kacang](#)