



Ayam Kalasan Sambal Mangga

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam kampung, potong 8 bagian
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan](#)
- 500 ml air kelapa
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Sambal Mangga:

- 1 buah mangga muda, iris batang korek api
- 2 buah bawang merah, iris kasar
- 5 buah cabe merah besar, ulek kasar
- 1 buah terasi
- 2 buah jeruk nipis, ambil airnya
- Gula & garam, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus ayam kampung dengan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan dan air kelapa hingga meresap dan ayam matang, angkat dan tiriskan.
2. Gorengan potongan ayam dalam minyak panas hingga kuning kecoklatan dan harum, angkat dan tiriskan.
3. Campur irisan mangga, bawang merah dan semua bahan, aduk rata hingga mangga layu.
4. Susun ayam dalam piring saji lalu beri sambal mangga diatasnya, sajikan.

TIPS PENYAJIAN

Siapkan beberapa lalapan dan [Sasa Sambal Ekstra Pedas](#) atau [Sasa Sambal Terasi](#) sesuai selera Anda untuk menyantap ayam goreng kalasan, selain itu ayam kalasan sangat cocok dihidangkan saat masih hangat. Ayam kalasan cocok untuk menu makan siang maupun malam dan akan lebih nikmat apabila makan bareng bersama keluarga di rumah.



Melezatkan!

Itulah *resep ayam goreng kalasan* yang bisa Anda buat sendiri di rumah, bahan-bahan yang diperlukan untuk membuatnya juga sangat mudah di dapatkan dan tidak begitu sulit. Apalagi saat ini sudah ada bumbu ayam ungkep kalasan dari Sasa yang akan membuat Anda jadi lebih mudah membuat ayam goreng kalasan ini.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Ayam Kalasan dan Sayur Asam](#)
2. [Ayam Goreng Sasando](#)
3. [Ayam Goreng Dabu-Dabu](#)

Ayam menjadi salah satu bahan makanan yang dapat di olah menjadi berbagai macam masakan yang enak dan lezat. Tak hanya itu, aneka masakan daging ayam saat ini sudah terdapat berbagai macam resep dan jenisnya, salah satunya yaitu ayam goreng kalasan.

Sesuai dengan namanya, ayam goreng kalasan ini merupakan salah satu jenis masakan ayam yang khas dari daerah Kalasan, Sleman, Yogyakarta. Oleh karena itu masakan ini diberi nama ayam goreng kalasan untuk memberikan ciri yang khas dari masakan tersebut.

Pada kesempatan kali ini, Sasa akan membagikan resep ayam goreng kalasan yang tidak kalah enaknya dengan aneka masakan ayam lainnya. Di samping itu, untuk membuat ayam kalasan Anda harus menggunakan berbagai bumbu rempah agar dapat memberikan cita rasa yang gurih dan nikmat.

Namun Anda tidak perlu khawatir karena Sasa sudah memiliki [bumbu praktis](#) yang dapat Anda gunakan untuk membuat ayam goreng kalasan yang enak. Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan menjadi salah satu bumbu instan dari Sasa yang disajikan khusus untuk membuat ayam kalasan dengan praktis dan mudah.