



40 min

Ayam Kalio

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam, potong 8
- 500ml Sasa Santan Omega 3
- 500ml air
- 15 buah cabai merah keriting, haluskan
- 5cm lengkuas, geprek
- 2 buah kapulaga
- 1 batang kayu manis
- 1 buah bunga lawang
- 5 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang sereh, geprek
- 3 buah cengkeh
- Garam dan lada secukupnya
- 5 sdm minyak goreng

Bumbu halus:

- 20 siung bawang merah



Melezatkan!

- 3cm jahe
- 2cm kunyit
- 1 sdm ketumbar
- 1/2 sdt pala bubuk
- Sedikit air

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus serta cabai giling, lengkuas, daun jeruk, daun salam, dan sereh hingga harum.
2. Tuang santan dan air, dan masukkan juga kapulaga, kayu manis, bunga lawang, dan cengkeh. Masak sambil diaduk hingga mendidih.
3. Masukkan potongan ayam, garam, dan lada. Masak sambil terus diaduk hingga matang dan kuah mengental.
4. Angkat dan sajikan dengan nasi hangat.