



min



Ayam Kecombrang

BAHAN-BAHAN

- 1/2 ekor ayam potong, bagi 4
- 3 sdm minyak untuk menumis

Bumbu, iris tipis

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih



Melezatkan!

- 6 buah belimbing wuluh
- 1 tangkai bunga kecombrang/honje
- 65 ml Santan SASA, cairkan hingga 300 ml
- 2 sdm air asam jawa
- 1 sdm gula
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk
- 1/4 sdt lada

Panaskan minyak, tumis semua bumbu iris hingga harum, masukkan ayam, belimbing wuluh dan kecombrang aduk hingga rata.

Tambahkan santan dan air asam aduk rata didihkan. Koreksi rasa tambahkan garam dan gula. Masak hingga santan menyusut dan bumbu meresap. Angkat dan sajikan.

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis semua bumbu iris hingga harum, masukkan ayam, belimbing wuluh dan kecombrang aduk hingga rata.
2. Tambahkan santan dan air asam aduk rata didihkan. Koreksi rasa tambahkan garam dan gula. Masak hingga santan menyusut dan bumbu meresap. Angkat dan sajikan.