



Melezatkan!



Ayam Masak Habang

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam, potong 10 bagian
- 4 mata asam jawa, seduh air panas, saring
- 1 sdt garam
- 100 ml air
- Minyak untuk menggoreng, secukupnya

Bumbu Halus:

- 8 butir bawang merah
- 3 cm jahe
- 3 kencur
- 1 sdt nasi putih

Bahan Bumbu Lain:

- 2 buah tomat, potong-potong
- 3 sdm Sasa Saus Tomat
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm gula pasir
- 5 sdm Sasa Sambal Asli

CARA MEMBUAT

1. Remas-remas ayam dengan air asam jawa dan garam hingga rata, diamkan selama 20 menit. Goreng ayam hingga kekuningan, angkat, tiriskan.
2. Panaskan 3 sdm minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga matang. Tambahkan tomat, kecap, dan gula pasir. Aduk-aduk hingga tomat hancur.
3. Masukkan ayam dan air, aduk-aduk hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat.