



Melezatkan!



70 min



Ayam Pop

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam kampung muda, dibelah 4
- 1 sdm jeruk nipis
- 1 liter air
- 5 buah bawang merah, dihaluskan
- 3 siung bawang putih, dihaluskan
- 3 lembar daun salam
- Daun singkong, direbus secukupnya
- Garam, secukupnya
- [Sasa Penyedap Rasa MSG](#) secukupnya

Saus Sambal:

- 10 buah cabai merah rebus
- 5 siung bawang merah rebus
- 1 buah tomat rebus
- 100 ml air
- 2 buah tomat ukuran kecil
- Gara, secukupnya
- Gula, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Kuliti ayam, kemudian lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam.
2. Simpan dalam kulkas dan diamkan selama 30 menit.
3. Didihkan air lalu masukkan ayam, bawang merah, bawang putih, garam, daun salam, dan Sasa Penyedap Rasa secukupnya



Melezatkan!

5. Panaskan minyak goreng dengan api sedang, kemudian goreng ayam sebentar saja.
6. Untuk sambal, haluskan cabai, bawang merah, dan tomat rebus.
7. Tumis hingga harum, lalu tuang air dan didihkan
8. Masukkan tomat utuh, tambahkan garam dan gula pasir secukupnya.
9. Masak hingga tomat layu dan bumbu matang.
10. Sajikan sambal bersama ayam pop yang sudah digoreng.