Ayam Santan Kemangi

BAHAN-BAHAN

- 1 kg sayap ayam potong 3
- 2 bungkus Sasa Santan Cair
- 1/2kg tomat hijau
- 1 ikat daun kemangi
- Cabe rawit utuh
- 750ml air
- Garam dan gula secukupnya
- Bumbu iris :
- 8 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 2 batang sereh
- 4 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk

- 2 ruas lengkuas

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak tumis bumbu iris sampai harum lalu masukkan ayam yang sudah dimarinasi dengan garam. Aduk sampai ayam berubah warna lalu tambahkan air dan masak hingga mendidih
2. Masukkan 2 bungkus Sasa Santan Cair, aduk lalu tambahkan garam dan gula secukupnya. Masak sampai bumbu meresap lalu masukkan cabe rawit, potongan tomat hijau dan daun kemangi. Aduk sebentar, angkat dan sajikan