



Melezatkan!



45 min



Ayam Serundeng

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 300 gram Dada Ayam, potong kecil
- Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 2 cm Jahe, geprek
- 2 lembar Daun Salam
- 1 tangkai Serai, geprek
- 2 cm Lengkuas, geprek
- 1 buah Cabe Merah Besar iris-iris
- 100 gram Kelapa Parut
- Garam dan Gula secukupnya
- Minyak Goreng untuk menumis secukupnya
- 150 cc Air
- 6 siung Bawang Merah
- 3 siung Bawang Putih
- 1/2 sdt Ketumbar

CARA MEMBUAT

- Lumuri ayam yang sudah dibersihkan dengan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, diamkan sebentar.
- Tumis bumbu halus, daun salam, jahe, cabe merah iris, lengkuas dan serai sampai harum.
- Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna.
- Tuang air, masak hingga meresap dan matang.
- Tambahkan kelapa parut, garam, gula.
- Aduk-aduk hingga air menyusut dan kelapa agak kering.
- Ayam serundeng siap dihidangkan.
- Sajikan selagi hangat dengan Sasa Sambal Terasi