



45 menit min



Ayam Suwir Pedas Santan

BAHAN-BAHAN

- 500 gr dada ayam tanpa kulit, cuci bersih
- 100 ml air utk merebus ayam
- 5 bh daun salam
- 2 bh daun jeruk
- 2 cm lengkuas
- 1 cm jahe, geprek
- 2 sdm [MSG Sasa](#)
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 iris gula jawa
- 5 sdm kecap manis
- 3 sdm [santan SASA](#), cairkan

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 1/2 sdt ketumbar
- 3 bh cabe rawit
- 2 sdm olive oil
- Cabe merah besar, iris tipis serong utk taburan

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Rebus dada ayam dan daun salam dengan air secukupnya hingga matang sekitar 30 menit. Sambil menunggu, buat bumbu halusnya.
2. Ambil ayam dan suwir dagingnya dgn garpu. Air kaldu disaring, sisihkan.
3. Tumis bumbu halus dengan olive oil, api sedang sampai wangi.
4. Masukkan ayam suwir, daun jeruk, dan lengkuas. Aduk hingga tercampur rata.
5. Masukkan kecap manis, gula jawa dan semua bumbu, kemudian air kaldu. Aduk rata, api kecil, tutup sebentar, hingga airnya berkurang.
6. Masukkan air santan, api kecil dan aduk sesekali sampai agak kering. Siap sajikan Semoga bermanfaat