



Melezatkan!

 20 min



Baby Buncis Ayam Pedas

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 300 gram Baby Buncis
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- 5 sdm Minyak Goreng, untuk menumis
- 100 gram Ayam Cincang
- 8 buah Bawang Merah, iris tipis
- 4 buah Bawang Putih

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis buncis sambil ditaburi Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam sampai sedikit lunak lebih kurang 3 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Di wajan yang sama, panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum, lalu masukkan ayam cincang serta bahan lainnya. Aduk-aduk hingga tercampur rata, sampai kering airnya dan harum aromanya.
3. Tata cara 1 dan cara 2 dalam piring saji.