



50 min



Chicken Tikka Masala

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

Bahan marinasi:

- 2 dada ayam
- 4 sdm yogurt
- 1 sdm bawang putih halus
- 1 sdt garam
- 1 sdt cumin
- 1 sdt garam masala
- 1 sdt cabai bubuk

Saus:

- 2 bawang bombay cincang
- 1 sdt jahe bubuk/jahe halus
- 4 bawang putih cincang
- 1 sdt cumin
- 1 sdt kunyit bubuk
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt cabai bubuk



Melezatkan!

- 1 saset Sasa Santan Omega 3
- 1 tomat (dihaluskan)
- 2 sdm Sasa Saus Tomat
- ½ sdt gula
- 200 ml air

CARA MEMBUAT

1. Potong dadu dada ayam.
2. Campurkan ayam dan bahan marinasi, marinasi selama minimal 30 menit, lalu panggang hingga matang dipan grill.
3. Untuk sausnya tumis bawang bombay, bawang putih, dan jahe.
4. Masukkan semua bumbu bubuk, garam masala, tomat halus, saus tomat, dan gula aduk rata.
5. Masukkan air dan santan, masak hingga mendidih, sesuaikan rasa.
6. Masukkan ayam yang sudah di panggangdan aduk rata.
7. Sajikan dan makan dengan prata, nasi basmati, atau tortila.