Melezatkan!



Coq Au Vin Chicken

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1,5 kg ayam utuh, potong menjadi 8 bagian
- 100 gr Sasa Tepung Bumbu Original
- 1 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 6 sdm minyak zaitun atau minyak sayur
- 100 gr deledri cincang
- 100 gr bawang bombay cincang
- 100 gr saging ham sapi cincang
- 1/2 sdt bayleaf
- 1/2 sdt thyme
- 1/4 sdt bawang putih cincang halus
- Garam, secukupnya
- 3 batang wortel, potong 4-5 cm
- 4 butir cengkeh
- 12 siung bawang merah
- 18 buah jamur champignons
- 50 ml jus anggur (pengganti red wine)

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih potongan ayam, tiriskan.
2. Campur Ayam dengan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, kemudian gulingkan potongan ayam ke Sasa Tepung Bumbu Original.
3. Bersihkan potongan ayam dari tepung bumbu yang tidak melekat dengan baik.
4. Panaskan minyak lalu masukkan ayam. Masak sampai kecoklatan, angkat, dan sisihkan.
5. Tumis seledri dan bawang bombay di wajan yang sama sampai kuning kecoklatan.
6. Tambahkan daging ham sapi cincang, bay leaf, thyme, bawang putih cincang halus, garam, dan wortel.
7. Tancapkan cengkeh di bawang merah, masukkan ke wajan bersama jamur dan ayam.
8. Tuangkan jus anggur (sisakan 100 ml), tutup rapat, masak dengan api kecil selama 2 jam atau sampai ayam matang.

campuran tersebut ke dalam panci, lalu aduk rata. Masak lagi sekitar 5 menit sampai kuahnya mengental.

10. Pada saat akan disajikan sisihkan angkat potongan ayam, tata di piring saji, dan saring kuahnya.
11. Coq Au Vin Chicken siap disajikan bersama pasta, kentang rebus, nasi, atau kondimen tambahan lainnya sesuai selera.