Melezatkan!

Galantin Ayam Bumbu Kuning

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 300 gr daging ayam giling
- 1 bks SASA Bumbu Ungkep Ayam Kuning
- 50 gr tepung roti halus
- 3 siung bawang putih cincang halus
- 1 butir telur
- 100 ml susu cair plan
- 3 cabe hijau besar
- 6 cabe rawit merah
- 2 siung bawang putih iris tipis
- 3 bawang merah iris tipis
- 3 lembar daun jeruk iris kasar
- 200 ml santan kelapa cair

CARA MEMBUAT

1. Campur daging ayam giling, bawang putih, tepung roti, SASA Bumbu Ungkep Ayam Kuning aduk rata.Tambahkan telur dan susu cair,aduk rata.
2. Bungkus adonan galantin seperti lontong dengan daun pisang, kukus sampai matang.
3. Setelah matang angkat, potong-potong, sisihkan.
4. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih,cabe hijau dan rawit merah. Masukan potongan galantin,daun jeruk tuang santan cair. Taburi SASA Bumbu Ungkep Ayam Kuning secukupnya,aduk perlahan biarkan bumbu meresap.
5. Setelah kuah agak menyusut angkat sajikan Galantin Ayam Bumbu Kuning.