



Garang Asam Ayam

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1/2 ekor Ayam Kampung, potong sesuai selera
- 8 buah Belimbing Wuluh, iris agak tebal
- 8 buah Tomat Hijau, potong-potong
- 10 buah Cabe Rawit
- 5 lembar Daun Salam
- 1 batang Serai, ambil bagian putihnya, iris halus
- 5 cm Lengkuas, parut
- 200 ml Sasa Santan Cair
- Daun Pisang secukupnya
- 10 siung Bawang Merah
- 8 siung Bawang Putih
- 2 cm Kunyit
- 4 butir Kemiri bakar
- Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- Garam dan Gula secukupnya

CARA MEMBUAT

- Campurkan bumbu halus dengan santan, serai dan lengkuas parut.
- Masukkan ayam, cabe rawit, belimbing wuluh dan tomat. Bumbui kembali dengan garam, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi. Test rasa.
- Panaskan dandang, siapkan daun pisang. Letakkan daun salam di atas daun pisang kemudian beri campuran ayam dan bumbunya. Sematkan lidi
- Lakukan hingga campuran ayam dan bumbu habis.
- Kukus selama kurang lebih 60 menit (kalau pakai ayam potong lebih cepat ya)
- Angkat dan sajikan dengan nasi hangat.