



Melezatkan!



30 min



Kare Ayam

DESKRIPSI
5048

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Ayam Pejantan, potong jadi beberapa bagian
- 3 lembar Daun Salam
- 3 cm Lengkuas, memarkan
- 2 lembar Daun Jeruk
- 2 batang Serai, memarkan
- 1 sdm Gula Merah
- 600 ml Sasa Santan Cair

CARA MEMBUAT

- Rendam ayam dalam air jeruk beberapa saat. Cuci kembali ayam, tiriskan.
- Tumis bumbu halus bersama daun salam, lengkuas, serai dan daun jeruk hingga harum.
- Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tuang air, kemudian tuang Sasa Santan Cair, aduk hingga rata.
- Masak dengan api sedang sampai santan mengental. Angkat, kemudian panggang ayam atau masukkan sebentar ke dalam oven hingga bumbunya sedikit mengering.