



Melezatkan!



15 min



Mix Ayam Tomat Sayuran

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 1 buah Dada Ayam, cuci bersih dan potong sesuai selera
- Sasa Saus Tomat
- 1 sdt Sasa Bubuk MSG
- 300 gram Kembang Kol, potong perkuntum
- 100 gram Kacang Kapri
- 1 buah Wortel, potong dadu kecil
- 3 buah Tomat, 1 pot di iris dadu dan 2 pot di parut
- 3 butir Kentang, ukuran sedang kupas dan potong dadu kecil
- 2 cm Jahe haluskan
- 8 buah Cabe Merah Keriting, haluskan
- 4 butir Cengkeh, taburkan
- 1 sdm Margarine untuk menumis

CARA MEMBUAT

- Panaskan margarin, tumis bumbu halus (jahe, cabe merah,garam) tumis sampai harum , masukan dada ayam kemudian tambahkan air secukupnya, tutup sebentar.
- Tambahkan potongan sayuran (kentang, wortel,dan parutan tomat) aduk rata, masukan cengkeh, Sasa Saus Tomat dan Sasa Bubuk MSG.
- erakhir masukan kapri dan tambahkan gula dan garam cicipi rasa.
- Sajikan ketika hangat, enak dimakan dengan nasi putih hangat.