



Melezatkan!



40 min



## MPASI Anti Ribet

### DESKRIPSI

3211

### BAHAN-BAHAN

- 3 siung Bawang Merah
- 2 siung Bawang Putih
- 250 ml [Sasa Santan](#)
- 1 buah Kemiri
- 10 lembar Daun Bayam, cincang halus
- 2 sdm Daging Ayam giling
- 1 Bawang Bombay
- 1 lembar Daun Salam
- 1 lembar Daun Jeruk
- 1 batang Serai
- Minyak goreng secukupnya
- 1 buah Kentang

### CARA MEMBUAT

- Kukus kentang dan bayam kemudian kemudian blender hingga lembut.
- Mis tumis daging ayam yang telah dihaluskan dengan blender kemudian angkat.
- Haluskan bawang merah, bawang putih dan kemiri. Tumis dan aduk rata.
- Masukkan daun salam, daun jeruk, dan serai, aduk hingga harum.
- Masukkan Sasa Santan ke dalam tumisan. Aduk kembali hingga merata.
- Terakhir, masukkan tumisan ayam yang telah dihaluskan serta kukusan bayam dan kentang yang sudah dihaluskan.
- Masak hingga mengental, angkat dan dinginkan. MPASI siap disajikan untuk si kecil.