



Melezatkan!



## Opor Ayam Kemangi Ala Sasa

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 1 kg ayam, dibagi 10 bagian
- 3 bungkus Sasa Santan Bubuk
- 1 liter air
- 5 lembar daun jeruk
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 1 ikat daun kemangi segar
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Lada secukupnya
- Minyak untuk menumis

### Bumbu Halus

- 10 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar
- 2 cm jahe
- 1/4 sdt jintan bubuk
- Bawang goreng, secukupnya

### Pelengkap:

- Tomat merah

### CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus hingga wangi, lalu masukan daun jeruk, daun salam, dan serai.
2. Masukan 1 liter air, ayam yang telah dipotong, dan 2 bungkus Sasa Santan Bubuk. Aduk rata dan



Melezatkan!

3. Setelah mendidih kecilkan api dan masak hingga ayam empuk dan matang.
4. Masukkan beberapa lembar kemangi sesuai selera, lalu masukan 1 bungkus Sasa Santan Bubuk, masak kembali selama 5 menit.
5. Sajikan dengan bahan pelengkap.