Melezatkan!



Opor Ayam Suwir

DESKRIPSI
5048

BAHAN-BAHAN

- 750 gr Dada ayam rebus
- 2 sachet Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kuning
- 3 lbr Daun salam
- 8 lbr Daun jeruk
- 3 pcs Sereh, geprek
- 10 gr Lengkuas
- 200 ml Sasa santan cair
- 1,2 liter Air
- 1 kg Dada ayam
- 1/4 butir Kelapa parut, sangrai

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air kemudian masukkan salam, sereh, lengkuas, daun jeruk, sasa bumbu ungkep ayam kuning dan dada ayam.
2. Rebus hingga dada ayam matang.
3. Setelah dada ayam matang, angkat dada ayam lalu suir. Kemudian masukkan kembali suiran dada ayam ke dalam rebusan tadi.
4. Masak kembali
5. Masukkan sasa santan cair dan kelapa parut sangrai. Masak kembali sejenak.
6. Sajikan selagi hangat.