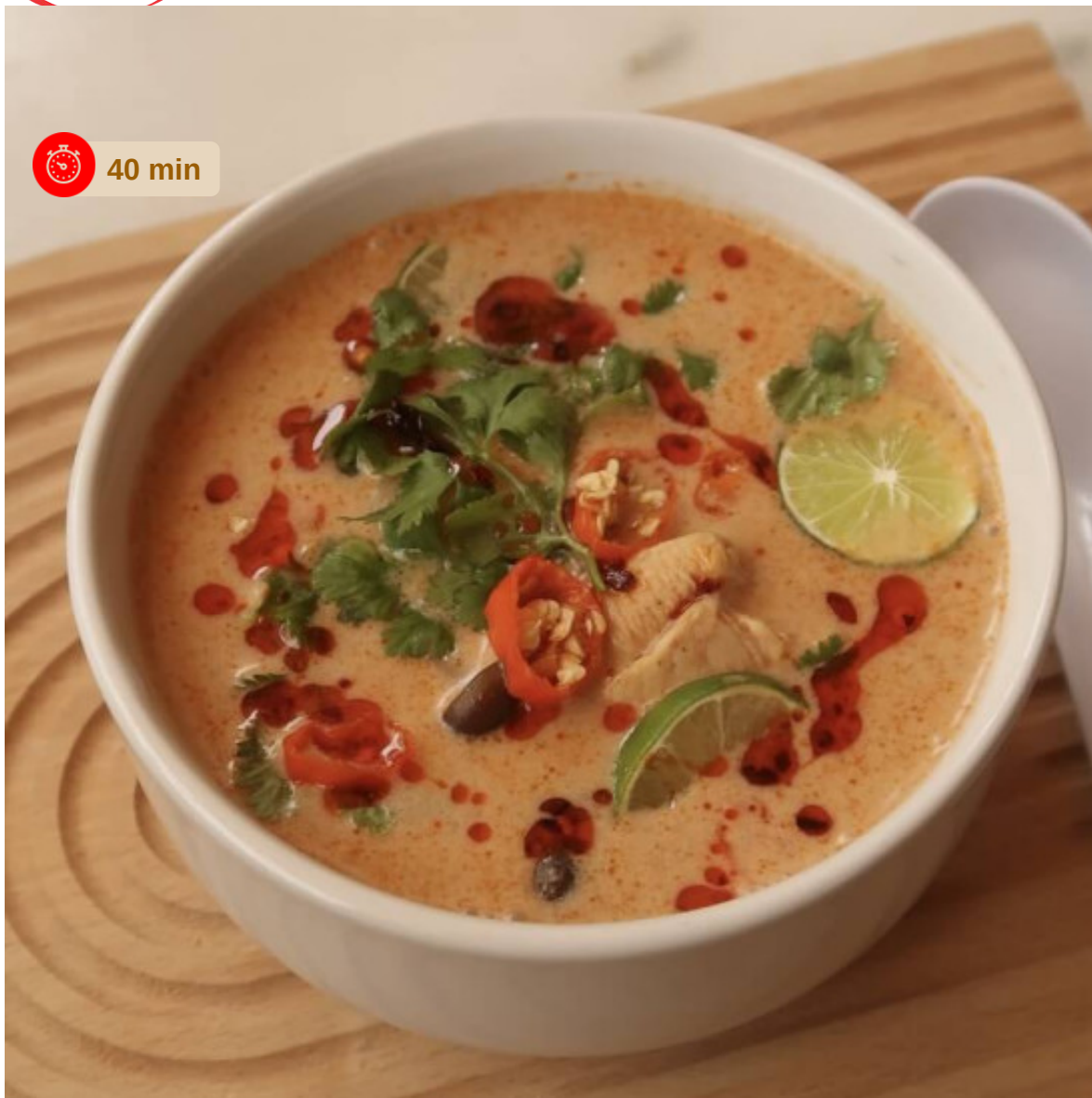




40 min



Tom Kha Gai

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1-2 dada ayam
- Jamur shimeji
- ½ sdm pasta tomat
- 2 siung bawang putih
- Jahe & lengkuas
- 1-2 batang sereh
- Daun salam
- ½ bawang bombay
- 250ml kaldu ayam
- 1 sdt kecap ikan
- 100ml SASA Santan Omega 3
- 1 sdt SASA MSG
- 1 sdt garam
- 1 sdt lada hitam
- 1-2 sdm gula pasir
- Jeruk nipis
- Daun ketumbar
- Chili oil



Melezatkan!

1. Tumis bawang putih, jahe, lengkuas, bawang bombay, daun salam & sereh sampai harum.
2. Tambahkan paha ayam & pasta tomat lalu masak selama 4-5 menit.
3. Masukkan kaldu ayam, garam, lada, gula, SASA MSG, SASA Santan Omega 3.
4. Masak selama beberapa menit lalu tambahkan topping seperti jamur shimeji, jeruk nipis, daun ketumbar & chili oil. Selamat mencoba.