Ayam Masam Manis

Bahan-bahan

- 0.5 cup Air
- 3 tbsp Tepung Gandum
- 2 tbsp Tepung Jagung
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 5 keping Dada Ayam
- 0.5 cup Minyak Jagung
- 1 tbsp Minyak Jagung
- 3 cloves Bawang Putih
- 1 Bawang Holland
- 0.5 Lada Benggala Hijau
- 0.5 Lada Benggala Kuning
- 0.5 Lada Benggala Merah
- 0.25 cup Nenas
- 1 cup Air
- 3 tbsp Sos Tomato MAGGI®
- 3 tbsp Sos Cili Thai MAGGI®
- 1 tbsp Gula
- 1 tbsp Cuka
- 1 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 1 tbsp Tepung Jagung
- 2 tbsp Air

Langkah Penyediaan

1. Campurkan air, tepung gandum, tepung jagung dan MAGGI® CukupRasa™ bersama. Masukkan ayam dan gaul sebati. Ketepikan selama 5-10 minit.

2. Panaskan minyak secukupnya di dalam kuali. Goreng ayam hingga berwarna keemasan dan garing. Ketepikan.

3. Di kuali lain, panaskan minyak jagung. Masukkan bawang putih, bawang Holland, lada bengala hijau, kuning dan merah. Kacau rata. Masukkan nenas. Masak seketika dan masukkan air.

4. Seterusnya, masukkan campuran MAGGI® Sos Tomato™ dan sos cili Thai.

5. Masukkan gula, cuka dan MAGGI® CukupRasa™.

6. Biarkan mendidih dan masukkan larutan tepung jagung.

7. Hidangkan panas.

Pemakanan

Karbohidrat	30.14 g
Protein	21.28 g

38 Min

6 hidangan