



Maggi

Ayam Masak Bali

Bahan-bahan

- 500 g Dada Ayam
- 3 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 2 sudu kecil Serbuk Kunyit
- 0.25 cawan Minyak Jagung
- 5 stems Serai
- 1 Bawang Merah
- 3 sprigs Daun Kari
- 3 Bawang Merah
- 2 in Halia
- 6 ulas Bawang Putih
- 100 ml Air
- 2 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 2 sudu kecil Gula Melaka
- 2.5 sudu besar Kicap Manis
- 1 sudu besar Sos Tiram MAGGI®

Langkah Penyediaan

1. Dalam mangkuk, gaulkan ayam, kunyit and Sos Tiram MAGGI®.
2. Perapkan selama 15 – 20 minit sementara, menyediakan bahan yang seterusnya.
3. Kisar bawang merah, halia, bawang putih bersama air.
4. Tumiskan bahan yang dikisar bersama serai,MAGGI Sambal Tumis, bawang merah dan daun kari sehingga pecah minyak. Masukkan perapan ayam dan tumis sehingga ayam separuh masak.
5. Masukkan bahan yang selebihnya, gaulkan sehingga pecah minyak dengan api yang sederhana.
6. Hidangkan panas.

Pemakanan

Protein

32.13 g

🕒 44 Min

➕ 4 hidangan