# Ayam Goreng Berlada Mudah

## Bahan-bahan

- 1000 g Minyak Masak
- 500 g Dada Ayam
- 1 tsp Serbuk Kunyit
- 1 tsp Serbuk Cili
- 2 sudu besar Minyak Jagung
- 4 Bawang Merah
- 4 ulas Bawang Putih
- 1 in Halia
- 6 Cili Merah
- 2 sudu besar Sos Cili MAGGI®
- 1 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 1 Tomato
- 1 cawan Air

## Langkah Penyediaan

1. Dalam mangkuk, gaulkan ayam dengan serbuk kunyit dan serbuk cili. Perapkan selama 10 minit.
2. Goreng ayam sehingga separuh masak. Keluarkan ayam.
3. Didalam kuali, masukkan minyak jagung dan tumis bawang merah, bawang merah, halia dan cili merah sehingga harum.
4. Masukkan Sos Cili MAGGI® dan MAGGI® CukupRasa ™ dan tomato. Tuangkan air dan biarkan merenah.
5. Tambahkan ayam goreng dan biarkan masak, kacau rata.
6. Setelah sos menjadi pekat, sedia untuk dihidang.

Pemakanan

| | |
|---|---|
| Karbohidrat | 9.45 g |
| Protein | 21.15 g |

36 Min

6 hidangan