



Serunding Ayam

Bahan-bahan

- 1 kg Dada Ayam
- 2 in Halia
- 4 cawan Air
- 2 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™
- 0.5 cawan Minyak Jagung
- 2 in Halia
- 5 Bawang Merah
- 2 Bawang Putih
- 1 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 6 Stalks Serai
- 2 sudu besar Serbuk Jintan Manis
- 2 sudu besar Biji Ketumbar
- 4 pcs Daun Limau Purut
- 1.33 cawan Air
- 3 sudu besar Gula Melaka
- 1.33 sudu besar Santan Kelapa
- 3 sudu besar Jus Asam Jawa
- 1 cawan Kerisik
- 2 sudu besar MAGGI® CukupRasa™

Langkah Penyediaan

1. Di dalam periuk, panaskan air dan rebuskan ayam, halia dan MAGGI CukupRasa sehingga masak. Ketepikan dan carikkan ayam dan ketepikan.
2. Kisar halia, bawang merah, bawang putih, serai, biji ketumbar dengan minyak.
3. Tumiskan bahan yang dikisar dan MAGGI Sambal Tumis sehingga wangi. Masukkan serbuk jintan manis, biji ketumbar, daun limau purut, air, gula melaka, santan dan air asam jawa. Gaulkan dan reneh sehingga sedikit kering.
4. Masukkan ayam yang telah dicarik, gaulkan rata.
5. Masukkan kerisik dan MAGGI CukupRasa™, gaulkan sehati sehingga kering.

Nutrisi

Karbohidrat	8.72 g
Tenaga	235.05 kcal
Lemak	14.71 g
Protein	16.39 g

45 Min

15 hidangan