Rendang Ayam 3 Langkah

Bahan-bahan

- 0.5 cup Minyak Masak
- 5 Bawang Besar
- 8 cloves Bawang Putih
- 2 inci Lengkuas
- 5 batang Serai
- 1 packet MAGGI® Sambal Tumis
- 2 packets Pes Perapan Ayam Goreng Berempah MAGGI®
- 1 Ayam
- 300 ml Air
- 200 ml Santan Pekat
- 2 keping Daun Kunyit
- 2 Kerisik
- 3 tbsp Gula Melaka

Langkah Penyediaan

1. Dalam kuali, panaskan minyak dan tumiskan bahan kisar sehingga wangi. Masukkan MAGGI® Sambal Tumis dan MAGGI® Pes Ayam Berempah.
2. Masukkan ayam, gaulkan rata sehingga ayam separuh masak.
3. Masukkan air, santan, kerisik dan gula merah.
4. Biarkan ia mendidih dan masukkan daun kunyit. Gaul dan renehkan sehingga kering.
5. Setelah ayam empuk, rendang sedia untuk dihidang.

Pemakanan

Karbohidrat	29.98 g
Protein	33.85 g

56 Min

6 hidangan