



## Ayam Kari Kam Heong

### Bahan-bahan

- 1 cube Kiub Kari MAGGI®
- 500 g Ayam
- 1 sudu besar Tepung Beras
- 0.5 cawan Minyak Masak
- 1 cube Kiub Kari MAGGI®
- 3 sudu besar Minyak Masak
- 2 sudu besar Udang Kering
- 4 Bawang kecil
- 4 Bawang Putih
- 1 sudu kecil Kicap Pekat
- 2 sprigs Daun Kari
- 2 Cili Padi
- 0.5 cawan Air

### Langkah Penyediaan

1. Gaulkan ayam bersama MAGGI® Kari Kuib dan tepung beras.
2. Panaskan minyak masak, goreng sehingga garing. Ketepikan.
3. Menggunakan 3 sudu besar lebih minyak menggoreng ayam, tumiskan udang kering, bawang merah dan bawang putih. Tumis sehingga wangi.
4. Masukkan MAGGI® Kari Kuib, daun kari dan cili padi. Tumis sehingga keperangan
5. Masukkan air dan kicap pekat, gaul sebati. Renehkan sehingga pekat. Masukkan ayam goreng. Gaul sebati dan sedia untuk dihidang.

### Nutrisi

Karbohidrat	9.68 g
Tenaga	262.71 kcal
Lemak	17 g
Protein	18.45 g

27 Min

6