



Rendang Ayam Tradisi

Bahan-bahan

- 2 sudu besar Minyak Masak
- 3 Bawang Besar
- 3 ulas Bawang Putih
- 1 inci Lengkuas
- 1 inci Kunyit Hidup
- 6 batang Serai
- 1 sudu besar Biji Ketumbar
- 2 sudu kecil Jintan Putih
- 3 tangkai Cili Padi
- 4 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 1.5 Kg Ayam
- 1 cawan Santan Kelapa
- 2 keping Daun Kunyit
- 2 keping Daun Limau Purut
- 1.5 sudu besar Kerisik
- 1 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 2 sudu besar Gula Melaka
- 0.5 sudu kecil Pes Asam Jawa

Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak masak, tumiskan bawang besar, bawang putih, lengkuas, kunyit hidup, serai, biji ketumbar, biji jintan putih dan cili padi yang telah dikisar sehingga kering.
2. Masukkan MAGGI® Sambal Tumis. Gaul sebati.
3. Masukkan ayam, santan, daun kunyit, daun limau purut dan kerisik. Gaul dan renehkan sehingga kering.
4. Masukkan MAGGI® CukupRasa, gula merah dan asam jawa. Gaul sebati.
5. Setelah ayam empuk, rendang sedia untuk dihidang.

Pemakanan

🕒 38 Min

Karbohidrat 6.78 g

⊕ 16

Protein 18.41 g