

Ayam Goreng Sambal



Kategori: Snek

Waktu Sajian: Hari Raya, Snek

Tahap kesusahan: Senang

Masa penyediaan: 5 minit

Bahan-bahan

Untuk Ayam:

150g Tepung Kentucky Asli Dr. Oetker Nona
1 biji Telur (dipukul)
6 ketul Paha Ayam

Untuk Sambal:

15 tangkal Cili Kering
5 biji Bawang Merah
6ulas Bawang Putih
3cm Halia
3 batang Serai
30 helai Daun Kari
1 sudu besar Kicap Pekat
2 sudu besar Gula
1 sudu besar Jus Limau
Garam & Serbuk Lada secukup rasa

Cara Penyediaan

1. Bersihkan ayam dan keringkan air.
2. Masukkan cili kering, bawang merah, bawang putih, halia dan air secukupnya ke dalam pengisar, kisar sehingga halus.
3. Panaskan minyak masak di dalam kuali.
4. Celupkan ayam ke dalam telur dan salutkan dengan Tepung Kentucky Asli Dr. Oetker Nona. Goreng sehingga warna kuning keemasan dan dibiarkan tepi.
5. Panaskan 2 sudu besar minyak masak di dalam kuali. Masukkan serai dan daun kari, tumis hingga wangi.
6. Masukkan cili kisar dan tumis hingga pekat dan pecah minyak pada api sederhana.
7. Tambahkan jus limau dan biarkan mendidih. Masukkan gula, kicap pekat, garam dan serbuk lada secukupnya.
8. Masukkan ayam goreng dan gaul sehingga rata.

Produk Dr. Oetker Nona

