



Ayam Gado-gado

Bilik » Dapur | Ahad, 14 Agustus 2011 13:12

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Utama

- # 2 potong dada ayam.
- # 2 potong sosis ayam.
- # 3 potong iga sapi.
- # 2 butir telur.
- # 1 gelas kaldu ayam.

Bahan Bumbu

- # 5 buah cabe rawit.
- # 2 buah cabe hijau besar.
- # Garam, secukupnya.
- # Gula pasir, secukupnya.
- # 1 iris jahe.
- # 6 siung bawang merah.
- # 5 siung bawang putih.

Cara Membuat

- # Rebus dada ayam selama beberapa menit, kemudian disuwir.
- # Daging sapi dan sosis dipotong kecil.
- # Iris halus semua bumbu.
- # Goreng bawang merah sampai matang, angkat dan sisihkan.
- # Tumis bawang putih, cabe, dan jahe. Lalu masukan daging sapi, tumis agak kering. Kemudian masukan daging ayam plus sosis.
- # Tambahkan kaldu ayam, secukupnya. Kemudian masukan telur, tutup hingga matang.
- # Setelah matang, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Aisyah Silverqueen - Arsip KSC