



Ayam Rica-Rica

Bilik » Dapur | Ahad, 15 April 2012 12:30

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 1 ekor ayam, potong menjadi 8 bagian.
- # 2 sdm air jeruk nipis.
- # 1 sdt garam.
- # 75 ml minyak sayur.
- # 100 ml air.

Bahan Bumbu Halus

- # 150 gr cabai merah.
- # 10 buah cabai rawit merah kecil.
- # 8 butir bawang merah.
- # 4 siung bawang putih.
- # 1 cm jahe.
- # 200 gr tomat merah.
- # 1/2 sdt terasi goreng.
- # 1 sdt garam.

Cara Membuat

- # Lumuri potongan ayam dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata.
- # Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga matang dan harum.
- # Masukkan potongan ayam, aduk-aduk hingga kaku.
- # Tuangi air, masak hingga ayam empuk dan kuah habis. Angkat.
- # Bakar di atas bara api sambil balik-balik hingga kering.
- # Angkat. Sajikan dengan sisa bumbu.

Porsi untuk 6 orang.