

# NONA Ayam Kicap Halia



## Bahan-bahan istimewa NONA

Kicap Lemak Manis **NONA**  
Kicap Masin **NONA**  
Sos Berperisa Tiram **NONA**  
Ketupat Ala Nasi Ayam **NONA**

## Bahan- bahan:

Ayam  
1 ½ inci Halia (dihiris)  
3 biji cili hijau (dibelah dua)  
2 biji cili padi (dibelah dua)  
½ biji bawang holland (dikisar)  
3 biji bawang putih (dikisar)  
Cendawan shitake (dihiris)  
1 sudu kecil lada sulah  
1 sudu kecil lada hitam  
1 sudu besar tepung jagung

## Cara-cara memasak:

1. Panaskan air sehingga mendidih lalu masukkan serbuk perasa Ketupat Ala Nasi Ayam yang telah disediakan dalam bungkusan lalu kacau rata.
2. Kemudian, masukkan ketupat yang telah dicuci dan biarkan Ketupat Ala Nasi Ayam **NONA** masak selama 45 ke 60 minit.
3. Sambil menunggu ketupat masak, perap ayam bersama garam, lada sulah dan lada hitam dan goreng di dalam minyak panas.
4. Sediakan mangkuk dan campurkan Kicap Lemak Manis **NONA**, Kicap Masin **NONA** dan Sos Berperisa Tiram **NONA** dan campurkan sedikit air.
5. Panaskan minyak lebihan menggoreng ayam tadi dan tumiskan bawang holland, bawang putih, halia dan cili padi.
6. Kemudian, masukkan cendawan shitake dan campuran kicap yang digaul tadi.
7. Masukkan cili hijau yang telah dibelah dua dan masukkan ayam yang telah digoreng lalu kacau sehati bersama kuah kicap halia. Masukkan tepung jagung untuk menjadikan kuah anda lebih pekat.
8. Setelah kuah menjadi pekat, tutup api dan hidangkan bersama Ketupat Ala Nasi Ayam **NONA** yang direbus tadi, bersama Puding Jelly Perisa Strawberi **NONA**