

NONA Ayam Kung Pao



Bahan-bahan istimewa NONA

- 6 sudu besar Sos Tiram **NONA**
- 5 sudu besar Kicap Lemak Manis **NONA**
- ½ sudu Minyak Bijan **NONA**

Bahan- bahan:

600gm Isi ayam tanpa tulang dipotong dadu Garam

Bahan- bahan sos:

- 1 biji bawang holland kuning, dipotong dadu besar
- 1 biji bawang merah besar, dipotong dadu besar
- 1 inci halia, dicincang
- 6 ulas bawang putih (diketuk)
- 8 tangkai cili kering (potong-potong dan rendam air dan tos)
- 2 batang daun bawang
- ½ Lada benggala merah (potong dadu)
- ½ lada benggala kuning (potong Dadu)
- 150gm kacang gajus digoreng
- Lada putih
- Gula & sedikit garam
- Tepung Jagung dicampur air (jika perlu)

Cara-cara memasak:

1. Gaulkan ayam dengan garam dan ketepikan seketika
2. Seterusnya panaskan minyak dan goreng kacang gajus, cili kering dan ketepikan.
3. Goreng dan tumis halia, bawang putih, bawang besar dengan sedikit minyak.
4. Masukkan Kicap Lemak Manis **NONA**, Sos Tiram **NONA**, Minyak Bijan **NONA** dan tuangkan sedikit air dan gaul sehingga kuh sedikit pekat. Masukkan gula dan garam.
5. Masukan ayam yang telah diperap bersama garam tadi, lada benggala, kacang gajus dan cili kering yang digoreng tadi, kacau sebati. Kemudian, masukkan sedikit lada putih.
6. Jika anda sukakan kuah yang pekat, boleh tambah sedikit bancuhan tepung jagung.
7. Tabur daun bawang dan siap untuk dihidangkan.