

NONA Ayam Sambal Bali bersama Ketupat dari Diyana Razip



Bahan-bahan Istimewa NONA

1 pek Ketupat Ala Nasi Ayam NONA
Kicap Manis NONA

Bahan- bahan:

- 1 ayam yang telah dipotong
- 2 sudu besar serbuk kunyit
- Garam
- Gula
- 1 biji bawang besar
- 4 ulas bawang putih
- 1 batang Serai
- 2 sudu besar Cili Kisar
- Daun Kari secukupnya
- 1 biji bawang holland
- 1 Cili Padi dipotong nipis
- 1 Cili Merah dipotong besar
- 1 biji tomato dipotong dadu besar

Cara-cara memasak:

1. Rebus Ketupat Ala Nasi Ayam NONA sehingga masak selama lebih kurang 45min - 60 min.
2. Sementara menunggu Ketupat Ala Nasi Ayam NONA masak, Perapkan ayam bersama garam dan kunyit. Gorengkan ayam tersebut dan ketepikan
3. Panaskan minyak dalam kualiti. Tumiskan bawang merah, bawang putih dan serai sehingga naik bau. Tambahkan cili kisar dan kacau selama dua minit.
4. Kemudian tambahkan daun kari dan Kicap Manis NONA. Kacau sehingga kuah menjadi pekat.
5. Tambahkan garam dan gula mengikut citarasa. Kemudian, masukkan ayam yang telah digoreng tadi dan gaul sebati.
6. Masukkan bawang holland, tomato, cili padi dan cili merah, gaul rata dengan menggunakan api yang kecil. Kemudian, hidangkan bersama Ketupat Ala Nasi Ayam NONA.