

Remas.nu

Ayam Bumbu Bali

~ Nia - Mimakuki ~

Lagi pengen masak yang praktis2 n ngurangin masakan yg digoreng. Bikin ayam bumbu bali aja, enak dan cepat pula.

#CookpadCommunity_Depok
#MasakSimpel
#MasakSederhana
#MasakCepat



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **300 gr** dada ayam, potong dadu
- **2 buah** kentang, potong dadu
- **3 lembar** daun jeruk, remas
- **1 sdm** kecap manis
- **Secukupnya** garam, gula dan kaldu bubuk jamur
- **250 ml** air
- **Secukupnya** minyak untuk menumis
- Bumbu halus
- **5 buah** cabai merah besar
- **5 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **2 butir** kemiri sangrai/goreng
- **1 buah** tomat merah uk sedang
- **Secukupnya** terasi goreng/bakar

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan2. Goreng kentang sampai berkulit. Haluskan bumbu

remas.nu







- Tumis bumbu halus dan daun jeruk sampai harum dan matang, masukan air, aduk rata. Beri kecap manis, garam, gula dan kaldu bubuk jamur. Aduk rata kembali.





- Kemudian masukan potongan ayam. Setelah ayam matang masukkan kentang goreng. Masak sampai kuah mengental. Tes rasa. Angkat dan siap dinikmati dengan nasi hangat plus kerupuk. Nyamnyam...





Resep-resep Terkait

- [Pizza Roti Tawar](#)



- [Sambal Matah](#)



- [Puding Roti Pandan](#)



- [Bistik Ayam Sempel](#)

