

*Remas.nu*

## **Pindang dan Ayam Sambal simple**

~ Ny Annas ~

---



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **3 ekor** pindang tongkol iris atau suwir terserah selera
- Daging ayam yg sudah d rebus
- **6 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **2 butir** kemiri
- cabai rawit
- **3 buah** cabe merah besar
- **2 buah** tomat ukuran sedang
- **1 sdt** kecap manis
- **2 lbr** daun jeruk
- garam, gula, dan masako

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Haluskan semua bumbu (Bawang merah, bawang putih, cabe rawit, cabe merah, tomat, kemiri) lalu tumis hingga harum dan masukkan daun jeruk tambahkan kecap manis, garam, gula dan masako lalu tambahkan air sedikit
- Goreng pindang setengah matang, setelah itu masukkan pindang dan ayam yg telah d rebus kedalam tumisan bumbu
- Tunggu hingga air agak menyusut lalu koreksi rasa  
jika sudah. d rasa pas  
makanan siap dihidangkan

# Resep-resep Terkait

---

- [Capcay sayur](#)



- [Sambal ikan asap](#)



- [Tahu Tempe Pramuka](#)



- [Soto Daging](#)

