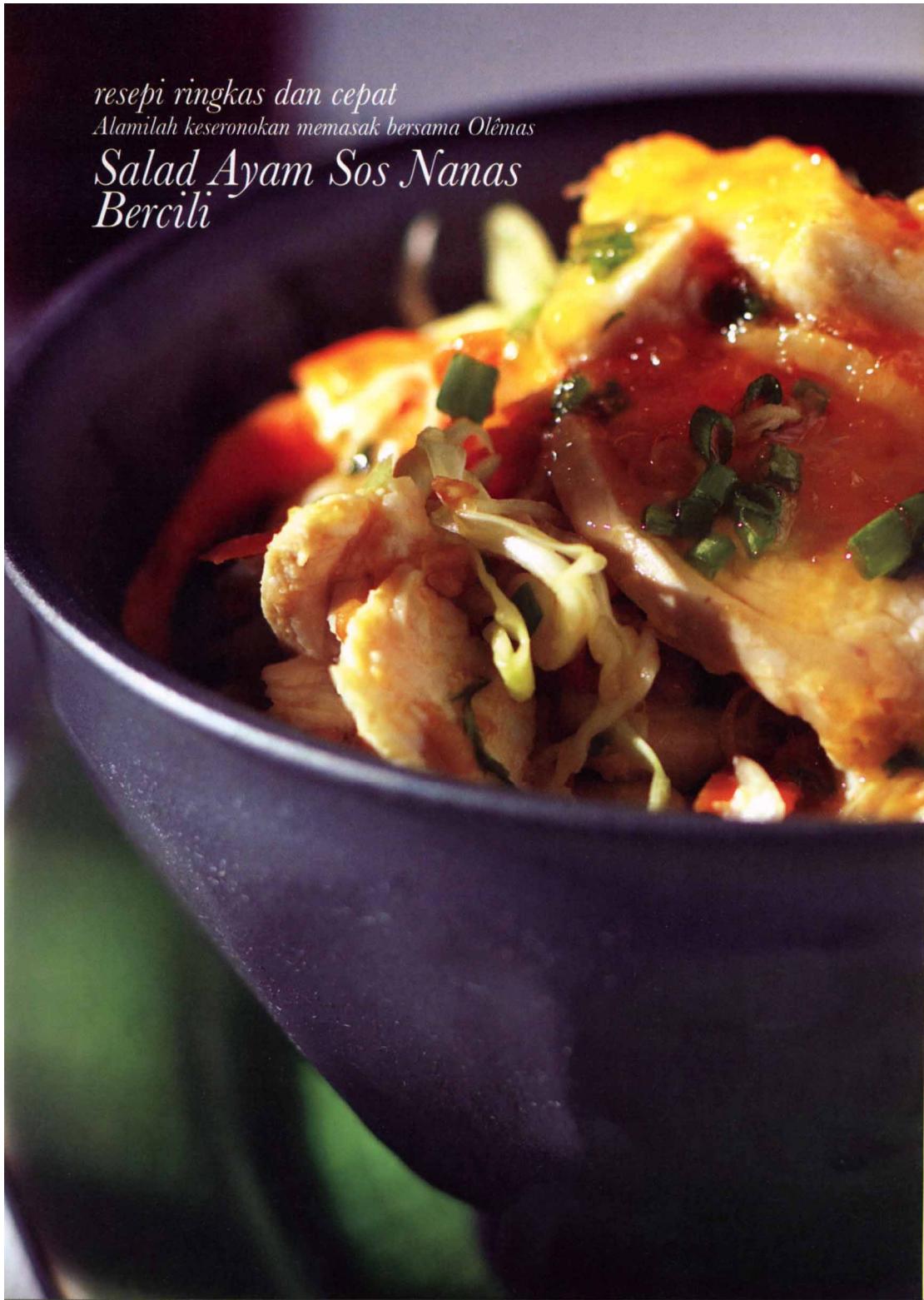


resep ringkas dan cepat
Alamilah keseronokan memasak bersama Olémas

*Salad Ayam Sos Nanas
Bercili*



Bahan-bahan



- 400gm daging ayam (bahagian dada)
- 200gm kobis dihiris
- 25gm daun ketumbar dihiris halus
- 15gm daun pudina dihiris halus
- 1 batang serai dihiris halus
- 1 sudu teh sos ikan
- 1 sudu teh gula
- 1 batang lobak merah, disagat halus
- 2 sudu teh jus limau nipis
- 2 sudu teh bawang goreng
- 3 sudu teh kacang tanah goreng siap dikisar
- 6 sudu teh Sos Nanas Bercili *Olémas*

SOS NANAS BERCI LI

Cara-caranya

- Masukkan ayam dan serai ke dalam periuk bersama sedikit air dan secubit garam. Rebus ayam selama 8 minit. Kemudian ditapis.
- Masukkan sos ikan, jus limau, gula dan Sos Nanas Bercili *Olémas* ke dalam kuali, gaulkan bahan dengan suhu sederhana selama 1 minit atau sehingga larut gula untuk dijadikan kuah salad.
- Bersihkan kobis, lobak, daun ketumbar, serai dan daun pudina. Semuanya dihiris untuk dijadikan salad.
- Ayam dihiris sederhana tebal dan dimasukkan ke dalam salad. Gaulkan bahan-bahan dan tuangkan kuah salad perlahan-lahan bersama bawang goreng dan kacang tanah yang dikisar.

Sedia dimakan dalam 30 minit. Hidangan untuk 4 orang

