

RENDANG AYAM AGROMAS JOHOR

Bahan-bahan:

4 ketul ayam

8 tangkai cili kering

1 biji bawang besar

1 mangkuk kecil santan pekat

1 inci halia

Lengkuas sebesar ibu jari

Sesudu kerisik

Sepekat rempah kari agromas

4 batang serai

5 keping asam gelugor

3 helai daun kunyit (dihiris)

4 helai daun limau purut

Garam secukup rasa

Cara masakan:

1. Ayam dibersihkan dan dipotong 4 ketul.
2. Kelapa diperah dan di ambil satu mangkuk satu santan pekat sahaja.
3. Cili kering, bawang putih, bawang besar, hali dan lengkuas dikisar halus.
4. Masukkan santan pekat, bahan-bahan yang dikisar rempah kari agromas serta ayam kedalam periuk dan masak di atas api yang sederhana.
5. Kemudian campurkan serai, gelugor, daun limau purut, daun kunyit, garam secukup rasa dan serbuk perasa ajinomoto.
6. Tunggu sehingga ayam empuk dan pastikan ianya tidak terlalu kering kemudian barulah di angkat dan hidang mengikut hiasan sendiri.