

RENDANG HITAM MANIS

Bahan-bahan:

2 sudu besar serbuk kari daging agromas
4 ketul dada ayam (digoreng terlebih dahulu)
½ sudu teh jintan manis
½ sudu teh jintan putih
5 tangkai cili kering
1 biji buah pala
½ inci belacan
1 kuntum bunga lawang
4 ulas bawang putih
10 ulas bawang merah
½ inci halia
4 sudu besar kerisik
2 cawan pati santan
4 sudu kicap pekat
4 sudu asam jawa
1 cawan tomato hand (57)
Minyak masak

Cara masakan:

1. Bersihkan daging ayam, gaulkan dengan garam dan kunyit. Gorengkan ayam itu sehingga garing dan toskan.
2. Tumiskan bahan-bahan yang dikisar tadi hingga naik bau.
3. Kemudian masukkan pati santan, kerisik, kicap pekat, tomato hand (57), air asam jawa, gula. Biarkan hingga mendidih.
4. Akhir sekali masukkan daging ayam. Biarkan sehingga agak kering dan masukkan bawang besar dan belah daun sup, angkat dan sediakan dan hidang.