

# AYAM KICAP BEREMPAH

## Bahan-bahan:

½ ekor ayam (potong kecil)

2 sudu besar rempah kari daging agromas

1 sudu besar kerisik agromas

3 sudu besar kicap pedas agromas

½ cawan susu cair

½ cawan tomato puri

Sedikit daun pudina, daun sadri dan daun bawang

6 ulas bawang merah

3 ulas bawang putih

Seinci halia

} Dikisar

Garam

Gula

Kunyit serbuk

Minyak

## Cara masakan:

1. Bersihkan ayam, gaul dengan kunyit serta garam dan goreng.
2. Panaskan sedikit minyak dan tumis bahan yang dikisar hingga wangi. Masukkan rempah kari agromas, puri tomato dan kicap pedas agromas.
3. Masukkan ayam dan kacaukan rata.
4. Masukkan susu cair, daun pudina, daun sadri dan daun bawang.
5. Akhir sekali masukkan kerisik agromas sedikit garam dan gula secukup rasa.