

AYAM RENDANG KAMBANG

Bahan-bahan:

½ ekor ayam

1 biji kelapa (ambil patinya)

1 paket rempah agromas

2 biji bawang besar

½ inci halia

3 batang serai

1 biji buah keras

1 sudu kerisik

Garam secukup rasa sedikit asam keping

2 helai daun kunyit dan daun kadok

Cara masakan:

Bawang, halia, serai, lengkuas, buah keras ditumbuk halus. Tumis bahan tadi hingga wangi. Masukkan ayam dan santan pekat, asam keping, garam, masak sehingga pekat. Daun kunyit dan daun kadok dimayang dan di tabur. Kacau sebati dan angkat.