

KAILAN REBUS

Bahan-bahan:

7 batang sayur kailan

10 keping cendawan

2 ulas bawang putih

3 sudu besar sos cili soya agromas

7 sudu besar minyak masak

Sedikit brokoli

Sedikit air limau kasturi

½ kiub ayam

Cara masakan:

Masak air secukupnya hingga mendidih. Masukkan kailan dan rebus 5 minit, kemudian angkat dan rebus pula brokoli selama 5 minit dan angkat lagi. Kemudian rebus pula cendawan juga 5 minit angkat dan ketepikan. Panaskan minyak dan tumis bawang putih dan dihiris halus, goreng hingga kuning. Masukkan sos cili soya dan air limau kasturi. Masukkan kiub ayam dan biarkan pekat sedikit baru dicurah ke atas sayur tadi. Sediakan untuk hidangan.