



Tumis Ayam Aroma Kemangi

Oleh Bang Bango

Untuk 4 porsi



Bahan - Bahan

- 1) 500 g daging ayam fillet, goreng hingga matang
- 2) 50 g daun kemangi, petiki daunnya
- 3) 5 butir bawang merah, iris tipis
- 4) 3 siung bawang putih, iris halus
- 5) 2 buah cabai merah, buang bijinya, iris tipis
- 6) 1 cm lengkuas, memarkan
- 7) 2 lembar daun salam
- 8) $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar bubuk
- 9) 2 sdm Kecap Manis Bango
- 10) $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 11) $\frac{1}{2}$ sdt merica putih bubuk
- 12) 100 ml air
- 13) 3 sdm minyak, untuk menumis
- 14)
- 15)

Cara Pembuatan

- 1) Panaskan minyak di atas wajan. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
- 2) Masukkan ketumbar bubuk, Kecap Manis Bango, garam, dan merica. Aduk rata.
- 3) Tambahkan ayam dan air. Masak hingga bumbu meresap. Masukkan daun kemangi, aduk rata. Angkat.
- 4) Sajikan segera ditemani nasi putih.