



## Semur Ayam Suwir Rasa Pedas

Oleh Bang Bango

Semur Ayam Suwir Rasa Pedas ini cocok buat yang suka resep masakan yang pedas tapi manis. Boleh dicoba untuk hidangan spesial di akhir pekan!



### Bahan - Bahan

- 1) 4 buah paha ayam atas bawah
- 2) 1/2 sendok teh garam
- 3) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
- 4) 1/2 sendok teh pala bubuk
- 5) 2 sendok makan Kecap Manis Bango
- 6) 250 ml air
- 7) 2 cm jahe, dimemarkan
- 8) 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 9) 5 butir cengkeh, dimemarkan
- 10) 2 batang serai, dimemarkan
- 11) 3 sendok makan Kecap Manis Bango
- 12) 1/4 sendok teh garam
- 13) 1/4 sendok teh lada putih bubuk
- 14) 1/4 sendok teh pala bubuk
- 15) 250 ml air
- 16) 2 sendok makan Minyak goreng untuk menumis
- 17) 8 butir bawang merah
- 18) 3 siung bawang putih
- 19) 5 buah cabe keriting merah
- 20) 2 buah cabe merah biasa ukuran besar
- 21) 4 butir kemiri, disangrai
- 22) 1 cm kunyit
- 23) 1 buah tomat kecil

### Cara Pembuatan

- 1) Ayam suwir, rebus ayam bersama garam, lada putih bubuk, pala bubuk, dan Kecap Manis Bango sampai air kering.
- 2) Suwir ayamnya. Sisihkan.
- 3) Tumis bumbu halus bersama jahe, lengkuas, cengkeh, dan serai sampai harum. masukkan ayam suwir. Aduk rata. Tambahkan Kecap Manis Bango, garam, lada putih bubuk, dan pala bubuk. Aduk rata. Kecilkan api.
- 4) Tuang air sedikit demi sedikit sambil sesekali diaduk. Masak sampai matang dan meresap.