



Pedasnya Ayam Rica Menggugah Selera



Sayur Atau Tumis

Level : Mudah

Durasi : 45 Menit



Meskipun pedas, olahan khas Manado ini disukai banyak orang. Masak bumbunya sampai benar-benar meresap ke dalam ayam, supaya makin mantap. Ibu juga suka memasak ayam rica?

1 ekor ayam negeri, potong

1/2 sendok makan air jeruk nipis

1 1/2 sendok teh garam

2 lembar daun jeruk

400 ml air

2 sendok makan Sania Royale untuk menumis

Bumbu Halus:

1/2 sendok teh terasi, goreng

5 buah cabai merah besar

8 buah cabai merah keriting

8 buah cabai rawit merah

10 butir bawang merah

4 siung bawang putih

2 cm jahe

1 buah tomat

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan Sania Royale. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
3. Tuang air secara bertahap sambil diaduk sampai matang dan meresap.

Produk Terkait:



Sania Royale merupakan perpaduan 3 bahan alami minyak goreng yaitu kelapa sawit, minyak kelapa, dan VCO (*Virgin Coconut Oil*). Kandungan VCO di dalam Sania Royale kaya akan MCT yang berfungsi membantu tubuh dalam mencegah penyakit degeneratif seperti kanker. MCT ini tidak juga rusak oleh suhu panas. Sania Royale dengan kombinasi minyak kelapa juga membuat hasil gorengan lebih renyah, *creamy*, gurih, dan garing lebih lama saat memasak dan menambah cita rasa makanan.