

PHAD PHED AYAM THAI



Bahan :

Ayam 1/2 ekor potong kecil2..

Bahan Blend halus:

- Bawang besar 1-2 biji
- Bawang putih 6 ulas
- Serai 3 batang
- Lengkuas 1 cm
- Halia 1 inchi
- Cilipadi kampung 15 biji (lebih kalau nak pedas)
- Cili kering 6-7 btg (potong2 tak payah rendam)
- Kunyit hidup 1 inci
- Belacan 1 cm

Bahan lain:

- Daun limau purut 5 helai
- Asam keping 1
- Garam, gula
- Kacang panjang

Cara Memasak:

1. Tumis bahan blend sampai pecah minyak,
2. masuk asam keping, daun limau purut
3. masukkan ayam gaul rata,
4. tutup kuali sekejap untuk bagi ayam masak
5. perasakan, biarkan hingga ayam masak,
6. sebelum tutup api masukkan kacang panjang

Kredit : ahmad shinoda