

AYAM MASAK PANIKI

(Menado)

1. BAHAN

Ayam 1 ekor

2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Jahe	1 iris
3) Lombok merah	10 buah
4) Santan kelapa	1 butir
5) Bawang putih	5 siung
6) Minyak kelapa	2 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong.
- 2) Bumbu semua ditumbuk halus.
- 3) Bumbu ditumis dengan minyak sedikit.
- 4) Santan yang cair dimasukkan lebih dahulu.
- 5) Diaduk, daging ayam dimasukkan.
- 6) Daging kalau sudah hampir matang dimasukkan santan yang kental.
- 7) Dimasak sampai kental.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal