

## **Ayam Cabe Goreng**

Bahan :

2 lembar paha ayam 2 sdm asinan (choi po) 1/2 sdt lada merah (peppercorn) 1 biji cabe merah 1 sdm pasta bawang putih 2 sdm minyak

Bumbu-Bumbu :

2 sdm arak Shaoxing 1 sdm gula 2 sdm kecap asin 1sdm cuka putih 1 sdm tepung sagu 1 sdm air

Bumbu :

2 sdt kecap asin sedikit garam sedikit tepung sagu

Cara Memasak :

Paha Ayam angkat dagingnya, potong cincang choi po dan cabe merah; cincang daging ayam dan campur merinet bumbu dan biarkan meresap selama 15 menit. Berendam asinan dengan sedikit air, bumbui dengan gula selama 15 menit. Tiriskan dan peras airnya. Panaskan sedikit minyak untuk mengoreng peppercorn, angkat merah. Masukkan cabe dan bawang putih, masukkan daging ayam dan goreng hingga daging ayam berubah putih. Tuang bumbu-bumbu yang telah dicapur, tutup wajan dan masak selama 3 menit. Disajikan