

## AYAM MASAK HITAM



Kategorie: Hauptgerichte  
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 11.05.2020  
Qualifiziert von: Supercook  
MY  
Vorgeschlagen von:  
Supercook MY  
Gesamtzubereitungszeit:  
53:10 Minuten

### ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

<b>6 Stück</b>	boneless chicken thigh (cut into 3-4 chunk) (A)
<b>1 Esslöffel</b>	curry powder (A)
<b>1/2 Esslöffel</b>	white pepper powder (A)
<b>100 Gramm</b>	Shallot, peeled (B)
<b>4 Zehe/ Zehen</b>	garlic (B)
<b>30 Gramm</b>	ginger (B)
<b>50 Gramm</b>	cooking oil (C)
<b>1 Esslöffel</b>	curry powder (D)
<b>2 Esslöffel</b>	blend chilli (D)
<b>2 Blatt / Blätter</b>	pandan leaves (D)
<b>1 Zweig</b>	curry leaves (D)
<b>1 Zweig</b>	lemon grass (D)
<b>70 Gramm</b>	soy sauce (E)
<b>30 Gramm</b>	water (E)
<b>1 Teelöffel</b>	salt (F)
<b>1/2 Teelöffel</b>	chicken stock (F)
<b>1 Esslöffel</b>	brown sugar (F)
<b>1</b>	tomato , slice (F)
<b>6-8 Blatt / Blätter</b>	coriander (F)
<b>2 Blatt / Blätter</b>	mint (F)

## SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

### WERKZEUGE



Messer (scharf)



Ruehreinsatz



Spatel