

AYAM MASAK HITAM



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2020-05-11
Cualificada por Supercook MY
Sugerida por Supercook MY
El tiempo total de preparación: 53:10 Minutos

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

6 trozos	boneless chicken thigh (cut into 3-4 chunk) (A)
1 cucharada	curry powder (A)
1/2 cucharada	white pepper powder (A)
100 gramos	Shallot, peeled (B)
4 diente	garlic (B)
30 gramos	ginger (B)
50 gramos	cooking oil (C)
1 cucharada	curry powder (D)
2 cucharada	blend chilli (D)
2 hoga / hojas	pandan leaves (D)
1 ramita	curry leaves (D)
1 ramita	lemon grass (D)
70 gramos	soy sauce (E)
30 gramos	water (E)
1 cucharadita	salt (F)
1/2 cucharadita	chicken stock (F)
1 cucharada	brown sugar (F)
1	tomato , slice (F)
6-8 hoga / hojas	coriander (F)
2 hoga / hojas	mint (F)

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla
(afilado)



Herramienta de
mezcla



Espátula