SUPERCOOK

# SPICY TOMATO CHICKEN (AYAM MASAK MERAH)

Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Informations complémentaires Sans alcool, , , Traditionnel, Ramadan

Créée le 2024-05-21
Proposé par Supercook SG
Temps total de préparation: 65:30 Minutes

Convient à la machine:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

## LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

| | |
|---|---|
| **1.5 Kilo** | chicken cut into 16 pieces |
| **1 cuillère(s) à café** | curcuma |
| **2 cuillère(s) à café** | sel |
| **220 gramme(s)** | eau |
| **1 cuillère(s) à café** | tamarind paste |
| **15 pièce(s)** | dried chilies (deseeded and soaked to soften) |
| **4 pièce(s)** | gousse d'ail |
| **80 gramme(s)** | échalotes |
| **1 pièce(s)** | lemongrass (white part) |
| **2.5cm ---** | gingembre |
| **2.5cm ---** | galangal |
| **80 gramme(s)** | huile végétale |
| **200 gramme(s)** | tomato paste |
| **2 cuillère(s) à soupe** | sucre |
| **120 gramme(s)** | yellow onion (slices) |

## PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre profil d'utilisateur.

Copyright 2024 by Michael Roessler

SUPER COOK

## OUTIL

Couteau mélangeur (pointu)

Spatule

Tasse à mesurer

Copyright 2024 by Michael Roessler