

POULET À LA TOMATE ÉPICÉE (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	Poulet coupé en 16 morceaux
1 cuillère(s) à café	curcuma
2 cuillère(s) à café	sel
220 gramme(s)	eau
1 cuillère(s) à café	Pâte de tamarin
15 pièce(s)	Piments secs épépinés et trempés
4 pièce(s)	gousse d'ail
80 gramme(s)	échalotes
1 pièce(s)	Citronnelle partie blanche
2.5cm ---	gingembre
2.5cm ---	Galanga
80 gramme(s)	huile végétale
200 gramme(s)	Concentré de tomate
2 cuillère(s) à soupe	sucre
120 gramme(s)	Oignon jaune en tranches

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Couteau mélangeur
(pointu)



Spatule



Tasse à mesurer