

# AYAM RICA RICA



Hidangan Khas Indonesia



Minyak Goreng Tawon



Minyak Goreng Rose Brand



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## ALAT & BAHAN

---

### Bahan 1 :

- 1 ekor (700 g) Ayam, dipotong 12 bagian
- 1 sdt Merica bubuk
- 1 bh Jeruk nipis, diperas ambil airnya

### Bahan 2 :

- 6 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND, untuk menumis
- 2 siung Bawang putih, dicincang
- 6 buah Bawang merah, dirajang
- 6 lembar Daun jeruk, dibuang tulang daunnya lalu dirajang kasar
- 1 lembar Daun pandan, disobek dan diikat
- 3 batang Serai (bagian putihnya saja), dirajang serong
- 1½ sdt Garam

### Bahan 3 (Bumbu Halus)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

1. Tumis bawang putih hingga kekuningan.
2. Masukkan bawang merah, tumis kembali sampai harum, lalu tambahkan daun pandan, serai dan daun jeruk, tumis kembali hingga harum.
3. Masukkan ayam dan garam. Aduk hingga ayam berubah warna kekuningan.
4. Haluskan bahan 3, kemudian masukkan ke dalam tumisan. Masak hingga ayam matang (api sedang dan wajan tertutup).
5. Tambahkan merica bubuk, aduk hingga rata.
6. Matikan api kemudian masukkan air perasan jeruk nipis, aduk rata.
7. Hidangkan selagi hangat.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

