

# AYAM SAMBAL SERAI (Hidangan untuk 15 -20 orang)

*Dari dapur Asmah Laili*

## Bahan-bahan 'A':

3 ekor ayam, atau 3 kilo ayam beku tanpa tulang, buang lemak dan kulit dan potong kecil-kecil.

## Bahan-bahan 'B':

6 batang serai, bahagian putihnya sahaja, dihiris halus  
15 biji bawang merah, dihiris halus  
5 biji lada merah  
20 batang lada kering, gunting, dan rendam dahulu & buang bijinya  
2 sudu makan pes halia/bawang putih

## Bahan-bahan 'C':

1 sudu makan kicap soya  
1 sudu makan sos abalon  
1 sudu makan sos lada hitam

## Bahan-bahan 'D':

2 batang karot, dipotong bulat-bulat  
3 biji kapsikum - 1 merah, 1 hijau dan 1 kuning, potong dadu besar  
1 cawan kacang peas

## Bahan-bahan 'E':

1 sudu teh lada hitam yang ditumbuk kasar  
5 sudu makan minyak jagung/zaitun  
10 biji lada padi, merah dan hijau (jangan dipatahkan)  
1 sudu makan garam (jika perlu)  
sedikit gula  
sedikit air

## Cara-caranya:

1. Kepingan ayam dilumur dengan rempah kisar (Bahan 'B') dan diperap selama 1 jam di peti sejuk. Setelah diperap, keluarkan kepingan ayam, alih kemangkuk lain. Bekas rempah perapan akan digunakan untuk menumis.
2. Panaskan kuili bersama 5 sudu makan minyak. Masukkan lebih rempah perapan dan tumis sehingga garing sedikit. Masukkan kepingan ayam dan gaul rata dengan rempah yang sedang dimasak. Balik-balikkan. Masukkan bahan 'C'. Tutup kuili dan biarkan masak selama 5 minit.
3. Buka tutup kuili, tabur lada hitam, masukkan potongankarot, gaul rata dan masak lagi sehingga garing sedikit. Barulah dimasukkan sedikit air, balik-balikkan dan masak sehingga dagingnya empuk. Masukkan kepingan kapsikum dan kacang peas. Tutup kuili dan kecilkan api. Renihkan sebentar sehingga ayam bersalut dengan rempah ratusnya. Masak sehingga rempahnya garing. Rasa, jika ada yang kurang seperti garam dan gula, baru ditambah sedikit lagi. Setelah puas dengan rasanya, barulah ditabur lada padi, balik-balikkan sebentar dan matikan api. Perlahan-lahan dengan menggunakan sudu, keluarkan minyak yang terdapat ditepi atau dipermukaan hidangan. Enak dimakan dengan nasi putih atau roti.

