



Ayam dengan Bawang Putih dan Cendawan

Hidangan: 4 orang

Masa Menyiapkan: 15 minit

Masa Memasak: 15 minit

Bahan Perasa

1½ sudu makan sos tiram

1½ sudu teh kicap pekat

1 sudu teh minyak bijan

Bahan-bahan

500g	ketulan daging ayam beku, dinyahbekukan dan dipotong kecil-kecil
2 sudu makan	minyak sayur
15 ulas	bawang putih, dikupas dan diketuk
10 hirisan	halia
½ - ¾ cawan	air atau stok ayam
5 biji	cendawan butang segar, dibuang tangkainya
1 biji	cendawan Portobello yang besar, dibuang tangkai dan dihiris tebal
5 biji	cendawan shitake segar, dibuang tangkainya
1 paket	cendawan ekoni, dipotong-potong

Caranya

1. Cuci daging ayam dan toskan
2. Panaskan minyak dalam kualiti dengan api besar, masukkan bawang putih dan halia lalu digoreng selama 3 minit sehingga warnanya kuning keemasan.
3. Masukkan daging ayam dan digoreng dengan api besar selama 4 hingga 5 minit sehingga warnanya keemas-emasan, kemudian masukkan bahan perasa dan air, dan dimasak selama 5 hingga 6 minit sehingga kuahnya menjadi pekat.
4. Bubuhkan cendawan di atas dan gaul perlahan-lahan sebelum ditutup kualitinya. Biarkan selama 2 hingga 3 minit hingga cendawan masak, lalu dihidangkan.

