

Mmm...Syioknya!

Episode 1

AYAM SAMBAL SERAI

Bahan-Bahan (Ingredients)

In Malay

(Hidangan untuk 15 -20 orang)

BAHAN "A"

3 ekor ayam, atau 3 kilo ayam beku tidak bertulang, buang lemak dan kulit dan potong kecil-kecil.

BAHAN "B" DIKISAR HALUS DENGAN SEDIKIT AIR

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 "C"

1 sudu makan kicap soya TANGKWEI
1 sudu makan SOS ABALON
1 sudu makan BLACK PEPPER SAUCE

BAHAN "D"

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

BAHAN "E"

1 sudu teh lada hitam yang baru ditumbuk kasar
5 sudu makan minyak makan canolla/olive oil
10 biji lada padi, merah dan hijau (jangan dipatahkan)
1 sudu makan rata garam (jika perlu)
Sedikit gula
Sedikit air

In English

(to serve 15 to 20 people)

INGREDIENTS A

3 whole frozen chicken, boneless, remove excess fats and skin. Cut into smaller pieces.

INGREDIENTS B (GRINDED)

6 stalks lemongrass, only the white portion, sliced thinly
15 red onion, sliced thinly
5 red chillies
20 dried chillies, seedless, cut and soaked
2 tbsps ginger/garlic paste



INGREDIENTS C

1 tbsp soya sauce – Tangkwei
1 tbsp abalone sauce
1 tbsp black pepper sauce

INGREDIENTS D

2 carrots, sliced
3 capsicum (1 red, 1 green , 1 yellow), diced
1 cup green peas

INGREDIENTS E

1 tsp black pepper, pounded coarsely
5 tbsp canola/olive oil
10 whole chillies (mix of red, green and chilli padi)
1 tbsp salt (optional)
Sugar
Water

Cara Cara (Method)

In Malay

Kepingan ayam dilumur dengan rempah kisar dan diperap selama 1 jam. Setelah diperap, keluarkan kepingan ayam, alih kemangkuk lain. Bekas rempah perapan akan digunakan untuk menumis.

Tengekkan kuali dan panaskan 5 sudu makan minyak. Masukkan lebihan rempah perapan dan tumis sehingga garing sedikit. Masukkan kepingan ayam dan gaul rata dengan rempah yang sedang dimasak. Balik-balikkan. Masukkan bahan "C" Tutup kuali dan biarkan masak selama 5 minit.

Buka tutup kuali, tabur lada hitam, masukkan kepingan karot, 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 kuali 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.

In English

Marinate chicken with grinded ingredients for one hour. Place marinate chicken into another container. Use the leftover spices later.

Heat pan with 5 tbsp oil. Fry the leftover spices till fragrant. Add the meat and mix well. Add ingredients C. Cover the pan and cook for another 5 minutes.

Open pan lid and sprinkle black pepper. Add carrots and let it cook. Add water. Once meat tender, add capsicum and peas. Cover lid and let it simmer till meat mix well with spices. Add salt or sugar to taste. Sprinkle some chillies and turn heat off. Remove excess fat layers by scooping it with a spoon.

