

Nasi Ulam dan Ayam Percik

SAIZ HIDANGAN: 4-6 TEMPOH PENYEDIAAN: 1 JAM 30 MINIT

Nasi Ulam

BAHAN-BAHAN

- ◆ 500g beras basmati, dimasak dan disejukkan
- ◆ 1 sudu kecil serbuk lada hitam
- ◆ 1 sudu kecil serbuk lada putih
- ◆ 2 sudu kecil garam
- ◆ 100g ikan kering, digoreng hingga garing dan dicencang halus
- ◆ 5 sudu besar kerisik
- ◆ 4 sudu besar bawang goreng

BAHAN CAMPURAN HERBA

- ◆ 1 bunga kantan, dicencang halus
- ◆ 1 genggam daun pudina, dicencang halus
- ◆ 1 genggam daun ketumbar, dicencang halus
- ◆ 1 genggam daun pegaga, dicencang halus

- ◆ 2 serai, diambil bahagian putih dan dicencang halus
- ◆ 1 genggam daun kesum, dicencang halus
- ◆ 10 daun limau purut, dicencang halus
- ◆ 1 genggam daun selasih / kemangi, dicencang halus
- ◆ 2.5cm halia, dikupas dan dicencang halus

CARA MEMBUATNYA

- 1 Masukkan nasi putih, lada hitam, lada putih dan garam. Gaul rata.
- 2 Kemudian masukkan ikan kering dan kerisik. Gaul rata.
- 3 Masukkan kesemua herba dan gaulkan dengan cermat supaya nasi putih tidak hancur.
- 4 Alihkan ke atas pinggan dan taburkan bawang goreng.

Ayam Percik Berlada

BAHAN-BAHAN

- ◆ 1 ayam, dipotong empat
- ◆ ½ sudu kecil garam
- ◆ 10 daun limau purut, dihiris halus

BAHAN PES REMPAH

- ◆ 2 sudu besar minyak masak
- ◆ 4 serai
- ◆ 2.5cm lengkuas
- ◆ 5cm kunyit hidup / 1 sudu kecil serbuk kunyit
- ◆ 15 cili kering, direndam hingga lembut
- ◆ 1 bawang besar
- ◆ 2 ulas bawang putih
- ◆ 2 sudu besar santan
- ◆ Jus daripada sebiji limau nipis
- ◆ ½ sudu kecil garam

CARA MEMBUATNYA

- 1 Kisar bahan pes rempah bersama 100ml air hingga halus.
- 2 Lumurkan garam ke atas ayam dan kukus selama 30 minit.
- 3 Panaskan kuah dengan api sederhana dan masukkan pes rempah yang sudah dikisar tadi. Masak selama tiga minit. Tutup api.
- 4 Masukkan ayam yang telah dikukus ke dalam pes yang telah dimasak. Perap selama 30 minit atau semalaman untuk lebih enak.
- 5 Panaskan kuah bakar dan bakar ayam selama lima minit. Alihkan dan bakar untuk lima minit lagi.
- 6 Tuangkan kuah yang berlebihan di atas ayam semasa dihidang bersama nasi dan taburkan daun limau purut sebagai hiasan.

Salad Kobis dan Delima

BAHAN-BAHAN

- ◆ ¼ kobis ungu, dihiris halus
- ◆ ½ kobis putih, dihiris halus
- ◆ ½ delima
- ◆ Jus daripada sebiji limau nipis
- ◆ 2 sudu besar minyak zaitun
- ◆ 1 sudu besar madu
- ◆ Garam dan lada hitam, secukup rasa

CARA MEMBUATNYA

- 1 Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk dan gaul hingga rata.
- 2 Hidangkan bersama Nasi Ulam dan Ayam Percik tadi.

