



Kari Ayam Mangga

Bahan-bahan

- 50 gr paprika merah, buang biji & cincang
- 2 siung bawang putih
- 2 cm jahe, cincang
- 1 sdm Bubuk kari
- 1 buah mangga harum manis besar, potong dadu
- 1 sdm air jeruk nipis
- 130 gr santan kental
- 800 gr ayam, potong 6
- 0.25 sdt merica
- 1 sdm minyak goreng segar
- 500 ml air
- 5 buah cabai rawit
- 50 gr bawang bombay, cincang
- 0.25 sdt jinten bubuk
- 1 sdm Maggi Magic Lezat

Cara Membuat

1. Panaskan minyak goreng, masukkan bawang bombay dan bawang putih; tumis hingga harum.
2. Tambahkan jahe, bubuk kari, dan jinten bubuk. Aduk sebentar.
3. Masukkan air, kemudian masukkan ayam, gula, merica, Maggi Magic Lezat. Biarkan sampai ayam matang dan air berkurang setengahnya.
4. Masukkan jeruk nipis dan santan. Masak beberapa saat, kemudian masukkan mangga dan paprika.
5. Sajikan dengan sisa potongan mangga.

Nutrisi

Karbohidrat	10.35 g
Energi	268.53 kcal
Lemak	11.3 g
Protein	31.15 g

🕒 25 Menit

👤 6 Porsi