

Creamy Butter Chicken



Less
54%
Sodium

Ingredients:

800 g	Chicken, cut into small pieces	4 tbsp	Corn Flour
½ tsp	AJI-NO-MOTO®	1 liter	Cooking Oil

Ingredients: : Gravy

50 g	Butter	200 ml	Water
2 cloves	Garlic, Chopped	½ tsp	AJI-NO-MOTO®
2 strings	Curry Leaves	½ tsp	Salt
5	Bird Eye Chili, Thinly Sliced	½ tsp	Sugar
2 tsp	Corn Flour, Mix with water	200 ml	Evaporated Milk

Method:®. Add in corn flour and mix well.

2. Heat the cooking oil. Deep fry the chicken until golden.
3. In a pan, melt the butter. Fry the garlic, bird's eye chili and curry leaves until fragrant.
4. Pour in evaporated milk and water.
5. Season with AJI-NO-MOTO®, salt and sugar. Mix well.
6. Add in corn flour mixture and stir until thicken.
7. Add in fried chicken. Mix well.
8. Ready to serve.

Ayam Mentega Berkrim



Kurang
54%
Sodium

Bahan-Bahan:

800 g	Ayam, dipotong menjadi kepingan kecil	4 sudu besar	Tepung Jagung
½ sudu kecil	AJI-NO-MOTO®	1 liter	Minyak Masak

Bahan-bahan: Kuah

50 g	Mentega	200 ml	Air
2 ulas	Bawang putih, dicincang	½ sudu kecil	AJI-NO-MOTO®
2 rentetan	Daun Kari	½ sudu kecil	Garam
5	Cili Mata Burung, dihiris nipis	½ sudu kecil	Gula
2 sudu kecil	Tepung Jagung, campurkan air	200 ml	Susu disejat

Cara Menyediakan:

1. Perapkan ayam dengan AJI-NO-MOTO®. Masukkan tepung jagung dan campurkan dengan baik.
2. Panaskan minyak masak. Goreng dalam ayam sehingga keemasan.
3. Dalam kualiti, cairkan mentega.
4. Goreng bawang putih, cili mata burung dan daun kari sehingga wangi.
5. Tuangkan susu dan air yang disejat.
6. Musim dengan AJI-NO-MOTO®, garam dan gula. Campurkan dengan baik.
7. Masukkan campuran tepung jagung dan kacau sehingga menebal.
8. Masukkan ayam goreng. Campurkan dengan baik. Sedia untuk berkhidmat.