

## **BAHAN BAHAN**

Ayam 2 ketul (bahagian isi)

1/4 biji bawang besar holland ( yg warna putih tu)

timun suku cawan

tomato beberapa hiris (xleh ambik banyak time fasa 1 ni kalau leh elakkan k)

kubis – potong halus

sedikit olive oil

mayonis jenis kewpie merah

1 sudu rempah kari daging

sedikit black pepper

sedikit serbuk paprika

garam

sepotong kecil lemon (sikit je tau sbb tak digalakkan fasa 1 but ok for fasa 2 and above)

## **Cara-cara**

Cuci ayam bersih pastu lumurkan ayam dengan olive oil 2 sudu kecil, rempah kari, paprika, garam dan black pepper – biarkan seketika kalau rajin tunggu kalau tak terus grill je hahaha

1. sediakan periuk or nonstick pan atau leh guna periuk ajaib kalau ada letak ayam & tutup supaya ayam cepat masak & masak dengan rata – masak dengan api yang slow tau! lagi slow lagi bagus tapi lagi slow lagi lah lambat masak :D... alih alihkan jika perlu
2. potong semua sayuran dan bawang kecil-kecil gaulkan dengan 1-2 sudu olive oil
3. bila ayam dan masak, potong kecil-kecil atau potong dadu dan gaulkan sekali dengan sayur tadi
4. boleh hidang bersama mayonis atau gaulkan mayo tu skali dengan salad tadi
5. Kalau suka leh tambahkan sedikit serbuk kari dalam salad tu n black pepper & gaul rata bersama mayonis

6. Bolehlah makan.....