Serundeng Ayam Suwir

Bilik » Dapur | Ahad, 31 Mei 2009 19:21

Penulis : Arasyfianah

Bahan Ayam

2 bh paha ayam.
1 btg serai, memarkan.
1 lbr daun salam.
1 sdt kaldu instan.
1 sdt garam.
300 ml air.

Bumbu Halus Ayam

6 btr bawang merah.
4 siung bawang putih.
1 sdt ketumbar.
2 bh cabai merah besar.
2 bh cabai rawit.
2 cm kunyit.
4 btr kemiri.

Bahan Serundeng

250 gr kelapa parut.
2 btg serai, memarkan.
2 lbr daun salam.
1 sdt kaldu instan.
1 sdt garam.
1 sdt gula pasir.
1 sdt air asam Jawa.

Bumbu Halus Serundeng

8 btr bawang merah.
6 siung bawang putih.
1 sdt ketumbar.
2 cm lengkuas.
2 cm kunyit.

Cara Membuat

Rebus ayam dengan semua bumbu halus, serai, daun salam, kaldu instan, garam, dan air sampai matang. Angkat, suwir-suwir.
Serundeng : Campur bumbu halus, kelapa parut, serai, daun salam, kandu instan, gula pasir, dan air asam Jawa. Masak sampai setengah kering.
Masukkan ayam suwir, masak sampai agak mengering.

KotaSantri.com © 2002-2026