



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, kudu instan, gula pasir, dan air asam Jawa. Masak sampai setengah kering.

Masukkan ayam suwir, masak sampai agak mengering.