



Sroto Banyumas

Bilik » Dapur | Ahad, 5 Agustus 2012 17:00

Penulis : Rianfita Ria S.

Bahan Utama

- # 500 gr ayam.
- # 1000 ml air.
- # 1 lbr daun salam.
- # 1 cm lengkuas, memarkan.
- # 1 cm jahe.
- # 1 sdt garam.
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Bumbu (Haluskan)

- # 1 sdt merica bulat.
- # 5 btr kemiri.
- # 5 siung bawang putih.

Bahan Pelengkap

- # 100 gr taoge, buang akarnya, seduh air mendidih, tiriskan.
- # 75 gr soun, rendam air panas, tiriskan.
- # 2 btr telur rebus, kupas potong-potong.
- # 2 btg daun bawang, iris tipis.
- # 2 btg seledri, iris tipis.
- # 50 gr kacang goreng.
- # 100 gr kripik kentang.
- # 2 sdm bawang goreng.

Bahan Sambal (Haluskan)

- # 15 bh cabai rawit.
- # 2 sdm kacang goreng.
- # 2 sdm kecap manis.
- # 1 btr jeruk nipis, ambil airnya.

Cara Membuat

Sroto : Didihkan air, garam, daun salam, jahe, dan lengkuas. Lalu masukkan ayam, aduk rata, masak hingga ayam lunak, angkat, tiriskan, simpan kaldu ayamnya.

Goreng ayam dalam minyak yang panas dan banyak hingga kecoklatan dan kering, angkat, tiriskan, lalu ambil dagingnya, suwir-suwir, sisihkan.

Haluskan merica, bawang putih, dan kemiri, lalu sisihkan.

Panaskan minyak sayur, lalu masukkan bumbu yang telah dihaluskan, tumis hingga harum dan matang, angkat.

Masukkan tumisan ke dalam kaldu ayam tadi, aduk rata, lalu masak di atas api kecil hingga mendidih, angkat.

Cara Penyajian

Letakkan ayam suwir dalam mangkuk, lalu tambahkan taoge, soun, dan telur.

Siram dengan kuah, lalu taburi dengan kacang tanah, keripik kentang, bawang merah goreng, daun bawang, dan seledri di atasnya.

Sambal : Campur semua bahan, aduk hingga rata, sisihkan.

Diambil dari resep Nova dan Femina oleh nonot.multiply.com.

KotaSantri.com © 2002-2026