



Soto Kudus

Bilik » Dapur | Ahad, 17 Maret 2013 18:00

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 1 ekor ayam, belah dua.
- # 1500 ml air.
- # 3 siung bawang putih, iris halus.
- # 3 cm jahe, memarkan.
- # 2 btg serai, ambil bagian putihnya dan memarkan.
- # 3 sdm minyak goreng.

Bahan Bumbu Halus

- # 5 siung bawang merah.
- # 1 sdt ketumbar utuh.
- # 1/2 sdt merica utuh.
- # 2 cm kunyit.
- # Garam.

Bahan Pelengkap

- # 3 sdm bawang goreng.
- # 50 gr taoge.
- # 1 btg seledri, iris halus.
- # 1 bh jeruk nipis, iris 4.
- # 3 sdm kecap manis.

Cara Membuat

- # Tumis bawang putih hingga harum, masukkan bumbu halus, jahe, dan serai, aduk hingga masak.
- # Masukkan ayam dan aduk terus hingga ayam berubah warna. Tuang air. Masak hingga ayam matang dengan api sedang.
- # Angkat ayam dari panci dan goreng hingga kering. Cabik-cabik ayam dan atur di mangkok bersama pelengkap lainnya.
- # Siram kuah di atasnya dan sajikan.

Dari Resep Masakan