



Ayam Lodho

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam kampung, potong 4 bagian
- 1sdt garam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 3 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 90ml Sasa Santan
- 500ml air
- 1sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 100g cabai rawit merah, iris
- 2sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 10 butir bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 5cm kunyit
- 4cm jahe
- 2 buah cabai merah keriting
- 2cm kencur
- 1sdm merica putih bubuk
- 1sdm ketumbar
- 2sdt garam
- 1/2 sdt jintan bubuk

CARA MEMBUAT

1. Lumuri daging ayam dengan garam.



Melezatkan!

kecokelatan dan setengah matang. Sisihkan.

3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan serai hingga harum.
4. Tuang air dan Sasa Santan Cair. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Tambahkan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, aduk.
5. Masukkan daging ayam dan cabai rawit. Masak sambil sesekali diaduk hingga daging ayam empuk. Angkat. Sajikan.