



Ayam Panggang Kuah Santan

BAHAN-BAHAN

Bahan Ungkep:

- 1 ekor ayam kampung, belah 4
- Bumbu halus:
 - 2 siung bawang putih,
 - 1/2 sdt ketumbar,
 - 2 cm kunyit,
 - garam secukupnya,



Melezatkan!

- 2 lembar daun salam,
- 1 ruas lengkuas,
- 1 batang serai
- 600ml air kelapa

Bahan Kuah:

- 6 bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 buah kemiri
- 6 buah cabai merah besar
- 20 buah cabai rawit / sesuai selera
- 1 buah tomat merah
- 1/2 sdt terasi
- 1 ruas jari kencur
- 1 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas
- 65gr Santan Sasa yg dicairkan hingga 500 ml
- 1 sdt kaldu bubuk
- 1/2 sdm Gula jawa
- Garam secukupnya
- Minyak goreng untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Rebus ayam bersama bumbu halus hingga bumbu meresap
2. Kemudian panggang/bakar ayam diatas bara api sebentar. Angkat. Sisihkan.
3. Goreng bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah besar, cabai rawit, tomat dan terasi.
4. Kemudian haluskan bersama kencur.
5. Masak santan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi, daun salam, daun jeruk dan lengkuas. Tambahkan garam gula jawa dan kaldu bubuk. Koreksi rasanya. Masukkan ayam yang sudah dipanggang. Masak sebentar hingga kuah meresap ke ayam. Angkat sajikan.