



Ayam Woku

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam boiler
- 300 ml air mineral
- 3 sdm margarin untuk menumis bumbu

Bumbu Dihaluskan:

- 6 siung bawang putih
- 12 siung bawang merah
- 3 cm kunyit
- 3 cm jahe
- 3 butir kemiri
- 1 batang serai
- 10 buah cabai rawit
- 5 buah cabai keriting

Bumbu Lainnya:

- 2 batang daun bawang, potong 1 cm
- 1 sdt Sasa Kaldu Rasa Ayam
- 15 lembar daun jeruk
- 2 buah tomat dipotong-potong
- 2 batang serai digeprek
- 1 genggam daun kemangi
- 1/2 buah jeruk nipis
- 1 sdm garam
- 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT



- 2. Ulek bumbu yang dihaluskan.
- 3. Siapkan bumbu irisan atau bumbu lainnya.
- 4. Tumis bumbu sampai matang sempurna dan harum, masukan ayam, daun jeruk, daun pandan, serai, tomat dan air 300 ml, masak kurang lebih 45 menit sampai airnya menyusut. Jangan lupa masukin garam, gula, masukan bumbu Sasa kaldu ayam, koreksi rasa.
- 5. Masukan daun bawang, masak 5 menit dan terakhir masukkan daun kemangi, aduk bentar matikan kompor dan siap disajikan.

Tips:

Agar ayam woku yang kamu masak menjadi enak dan lezat, ada beberapa tips yang perlu kamu perhatikan:

- Jangan terlalu banyak menggunakan air saat memasak agar rasanya tidak terlalu encer.
- Panggang ayam terlebih dahulu sebelum dimasak agar dagingnya lebih empuk.
- Jangan lupa untuk mencampurkan semua bahan dengan merata agar bumbu meresap dengan sempurna.

Baca juga: Resep Ayam Lodho