



Gudeg & Sambal Krecek

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

Bahan Gudeg:

- 3 lembar daun jati
- 1/2 ekor ayam ukuran sedang
- 6 butir telur rebus
- 1 kg nangka muda, potong-potong
- 500 gr [Sasa santan bubuk](#) (campur dengan 1,5 liter air hangat) untuk santan sedang
- 250 gr [Sasa santan bubuk](#) (campur dengan 500 ml air hangat) untuk santan kental
- 3 lembar daun salam
- 2 potong lengkuas

Bumbu Halus:

- 3 biji bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 6 butir kemiri
- 1/4 sdt terasi
- 1 sdm garam
- 2 sdm gula merah
- 1 sdm [Sasa Penyedap Rasa](#)

Bahan Sambal Goreng Krecek:

- 250 gr kerupuk kulit, khusus untuk masakan rendam hingga lembek
- 250 gr kacang tolo, rendam semalam, rebus matang
- 30 buah cabai rawit merah dan hijau



Melezatkan!

- 5 mata asam jawa, seduh air panas
- 1 liter air
- 4 bungkus [Sasa Santan Bubuk](#)
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 12 butir bawang merah
- 10 siung bawang putih
- 8 buah cabai merah besar, rebus
- Garam dan gula pasir secukupnya

Bumbu Lainnya:

- 4 lembar daun jeruk purut
- 5 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai memarkan

CARA MEMBUAT

GUDEG:

1. Rebus nangka dengan air hingga cukup lunak. Kemudian angkat.
2. Tumis bumbu halus yang telah di haluskan. Tumisan ini harus dipastikan bumbu tanak sempurna.
3. Setelah bumbu matang, masukkan nangka dan telur yang telah direbus dan dikupas. Masukkan salam, lengkuas, dan santan sedang. Masak hingga air asat dan dengan api kecil.
4. Setelah asat, masukkan santan kental dan masak kembali hingga gudeg benar benar kering

SAMBAL GORENG KRECEK:

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu lainnya hingga matang.
2. Masukan air, SASA Santan Bubuk masak hingga mendidih.
3. Masukan kacang tolo, kerupuk kulit, cabai rawit, dan air asam jawa.
4. Tambahkan SASA Penyedap Rasa. Aduk-aduk hingga kuah mengental, angkat. Sajikan.