



Opor Ayam Kampung

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam kampung ukuran besar, potong-potong 3 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 2 batang sereh, simpulkan
- 2 cm lengkuas
- 2,5 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt Sasa penyedap rasa
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1,5 liter air
- 130 ml Sasa santan
- 3 sdm minyak goreng



Melezatkan!

Bumbu Halus:

- 9 butir bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 7 butir kemiri
- 2 cm jahe
- 3 cm kunyit, bakar
- 2 lembar daun jeruk
- 1 sdt ketumbar

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan daun salam, sereh, daun jeruk, lengkuas, tumis sebentar. Masukkan ayam, aduk rata, masak sampai berubah warna.
2. Masukkan air, bumbu dengan garam, gula, dan Sasa penyedap rasa, aduk rata. Masak sampai ayam empuk dan bumbu meresap, tambahkan air jika perlu.
3. Masukkan santan kental, masak sampai mendidih dan kental. Angkat, sajikan opor ayam dengan ketupat ataupun nasi.