



 90 min

Rendang Ayam

BAHAN-BAHAN

- 2 ekor ayam kampung ukuran sedang, potong sesuai selera, lumuri air jeruk nipis dan garam (boleh dibilas lagi)
- 100 gr kelapa parut, Gongseng kelapa hingga kecokelatan kemudian ulek halus.
- 1 kotak santan Sasa
- 500 ml air (sesuaikan)

Bumbu Rempah:

- 1 lembar daun kunyit, simpulkan
- 3 lbr daun jeruk, sobek
- 2 lembar daun salam
- 1 buah bunga lawang
- 3 butir kapulaga
- 1sdm gula merah, iris



Melezatkan!

- 1 batang kecil kayumanis
- 1/2 sdt jinten bubuk
- 1/4 sdt pala bubuk
- Garam secukupnya

Bumbu Halus:

- 110 gr cabe merah keriting+rawit
- 15 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 3 butir kemiri sangrai
- 3 cm lengkuas muda
- 3 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1 batang sereh, ambil bagian putihnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan secukupnya minyak. Tumis bumbu halus dan semua bumbu rempah hingga bumbu harum matang berminyak.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna, masukkan kelapa yg sudah higongseng dan ditumbuk halus, aduk rata.
3. Tuang air dan santan Sasa, aduk rata. Beri gula merah, garam.
4. Masak hingga ayam masak dan kuah mengental, koreksi rasanya.