

Soto Ayam

~ Restorika ~

Waktu pulang ke rumah ibuk dibikin soto ayam, sampe rumah coba coba deh bikin, biar ga bosan dengan menu masakan yang itu lagi itu lagi heee



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- 2 paha ayam potong jadi 4
- 2 **bungkus** bihun (rebus & tiriskan)
- Pelengkap
- Toge
- Seledri
- Tomat iris memanjang
- Tempe goreng
- Tahu goreng
- Bawang goreng
- Telur rebus
- Suiran ayam (sisihkan tulangnya)
- Jeruk nipis
- Bumbu halus untuk kuah
- 6 **buah** bawang merah
- 3 **buah** bawang putih
- 1 **ruas jari** kunyit
- 1 **ruas jari** jahe
- 3 **buah** kemiri
- 1 **sendok teh** lada bubuk
- 1 **sendok teh** ketumbar bubuk
- Bumbu daun untuk kuah
- 2 **batang** sereh
- 6 **lembar** daun salam
- 4 **lembar** daun jeruk
- 1 **batang** daun bawang potong sebesar telunjuk
- **Secukupnya** garam
- **Secukupnya** penyedap (bagi yg suka)

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus ayam 10 menit, kemudian buang airnya (gunanya untuk membersihkan ayam dari lemak2)
- Tumis bumbu halus, kemudian aduk dengan ayam

resepmasakan.us





- Tambahkan 1L air, bumbu daun kecuali daun bawang



- Apabila sudah mendidih, keluarkan ayam



- Goreng ayam hingga kecoklatan, suwir2 dan pisahkan tulangnya
- Tambahkan daun bawang, garam, kemudian masukkan tulang ayam tadi kedalam kuah, panaskan sebentar



- Soto ayam siap diracik ☐☐☐



Resep-resep Terkait

- [Bubur Tinutuan \(bubur manado\)](#)



- [Singkong gula jawa](#)



- [Bola bola ubi \(godok ubi\)](#)



- [Nasi goreng putih](#)

