

Remas.nu

Kare Ayam

~ Dina_Khansa ~

Assalamu alaikum Sahabat Cookpad..

Ini adalah kumpulan Drat yang masih tersimpan...alamak ☐☐

Kare ini nikmat banget jadi wajib dicoba yachhh...

Bumbu nya komplit perpaduan khas masakan nusantara kayak rempah...

Dan hasilnya luarr biasa aaa...☐

Perfecto ☐.

Dengan penambahan bumbu ...sedikit , spt pala dan yummy ☐

Source : Han Hanny

#rekreasikasel

#cookpadcommunity_Semarang

#Semangcook_hokya

resepmasakan.us



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 ekor** ayam kampung/ pejantan
- **3 buah** Kentang potong kotak
- **400 ml** santan kental
- **800 ml** santan encer
- **1 sdt** asam
- Minyak untuk menumis

- **Bahan bumbu halus :**
 - **15 buah** bawang merah
 - **7 buah** bawang putih
 - **4 buah** cabe merah
 - **2 cm** jahe, kunyit, lengkuas
 - **2 batang** sereh
 - **5 buah** kemiri sangrai
 - **1 sdm** ketumbar sangrai
 - **1 sdt** jinten sangrai
 - **1 / 4 sdt** adas sangrai
 - **1 sdm** pala (1 buah pala diparut) dengan parutan keju
 - Pelengkap
 - **2 cm** kayu manis, cengkeh
 - **2 lembar** daun salam, daun jeruk
 - **secukupnya** Gulajawa, gula pasir, garam, kaldu ayam
 - Topping
 - Bawang merah goreng
 - Acar timun

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci ayam dengan dikucuri jeruk sesaat lalu bilas bersih tiriskan
- Haluskan bumbu bumbu lalu tumis dengan minyak hingga wangi tambahkan bumbu pelengkap aduk rata
- Masukkan potongan ayam lalu tuang santan cair masak hingga ayam lunak, tambahkan garam, gula jawa, dan bumbu penyedap. bila perlu...test ayam dengan garpu tuk kadar kelembutan ayam..proses ini bs menggunakan metode 5-30 -7 yach...terutama kalo ayam kampung.
- Test rasa...baunya semerbak wangi...tambahkan, kentang nya santan kental nya aduk terus jangan pecah yach timpa2 terus
- Setelah matang sajikan dengan taburan bawang goreng dan acar timun...sedapp nian

Resep-resep Terkait

- [Mandafa](#)



- [Manisan Buah Kedondong](#)



- [Bolu Macan Sukses tanpa BP/ SP](#)



- [Pepes Tempe Jamur Teri ala Tumini](#)

