



## Gudeg - RM Gudeg Pak Atmo

Oleh Bang Bango

Lihat resep Gudeg rahasia dari RM Gudeg Pak Atmo di sini



### Bahan - Bahan

- 1) Bahan:
- 2) 1 kg nangka muda, potong 3 cm
- 3) 6 butir telur ayam rebus
- 4) 1 L santan encer dari 1 butir kelapa
- 5) 3 cm lengkuas
- 6) 2 lembar daun salam
- 7) Bumbu, haluskan:
- 8) 100 g gula merah, sisir
- 9) 10 butir bawang merah
- 10) 5 siung bawang putih
- 11) 5 butir kemiri, sangrai
- 12) 3 sdt ketumbar butiran, sangrai
- 13) 2 sdt garam
- 14) Areh:
  - 15) 1 L santan kental dari 2 butir kelapa
  - 16) 1&frasl;2 L kaldu ayam siap pakai
  - 17) 3 cm lengkuas, memarkan
  - 18) 1 lembar daun salam
  - 19) 1 batang serai, memarkan
  - 20) 2 sdm kecap manis Bango
- 21) Bumbu areh, haluskan:
  - 22) 35 g gula merah, sisir
  - 23) 6 butir bawang merah
  - 24) 3 siung bawang putih
  - 25) 2 butir kemiri, sangrai
  - 26) 1 sdm ketumbar butiran
  - 27) 1 sdt garam

### Cara Pembuatan

- 1) Gudeg: di dalam panci, masukkan nangka. Tambahkan santan, lengkuas, daun salam, dan bumbu halus. Masak di atas api kecil hingga matang dan bumbu meresap.
- 2) Masukkan telur ayam yang telah dikupas. Masak hingga matang. Angkat.
- 3) Areh: Didihkan santan dan kaldu di dalam panci di atas api kecil sambil sesekali diaduk. Masukkan lengkuas, daun salam, serai, dan kecap manis. Aduk rata. Didihkan kembali sambil terus diaduk. Angkat.
- 4) Penyajian: sajikan gudeg dengan telur dan disiram kuah areh.