



Opor Ayam Kecombrang

Oleh Bang Bango

Untuk 8 porsi



Bahan - Bahan

- 1) Bahan:
- 2) 8 ekor paha ayam bawah
- 3) 4 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 4) 2 lembar daun salam
- 5) 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 6) 3 lembar bunga kecombrang, iris
- 7) 3 1/2 sendok makan Kecap Manis Bango
- 8) 2 3/4 sendok teh garam
- 9) 1/2 sendok teh merica bubuk
- 10) 1/2 sendok teh gula
- 11) 1.000 ml santan dari 1 butir kelapa
- 12) 2 sendok makan minyak untuk menumis
- 13) Bumbu Halus:
 - 15) 8 siung bawang merah
 - 16) 4 siung bawang putih
 - 17) 5 butir kemiri goreng
 - 18) 2 cm jahe
 - 19) 1/4 sendok teh jinten
 - 20) 1 sendok teh ketumbar

Cara Pembuatan

- 1) 1. Tumis bumbu halus, daun jeruk, daun salam, dan serai sampai harum. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna.
- 2) 2. Tambahkan bunga kecombrang, Kecap Manis Bango, garam, gula, dan merica. Aduk rata. Tuang santan sedikit-sedikit. Masak sambil diaduk sampai matang.