

# Kari Ayam Srilanka



Dibuat oleh kaum Eurasian dari Sri Lanka hingga Singapura, Kari Ayam (atau dikenal juga dengan nama *Curry Devil*) ini pada awalnya merupakan masakan tradisional yang dibuat khusus saat *Boxing Day* (perayaan sehari setelah Natal) untuk menggunakan kembali daging yang tak habis di hari sebelumnya. *Good news*, Curry Devil adalah masakan lezat yang bisa kamu buat untuk menyambut tamu dalam jumlah besar. Mari kita

buat makanan ini dengan versi “lidah Indonesia”! **Bahan utama:** 1 ekor ayam segar, potong menjadi 12 bagian 1 sdm kecap hitam 125 ml (  $\frac{1}{2}$  gelas) minyak 2 buah bawang bombay, belah bagi 4 750 ml (3 gelas) air 2 batang serai, memarkan 1  $\frac{1}{2}$  sdt garam 3 buah kentang, kupas dan bagi 4 2 sdm cuka 2 sdt gula 1 sdt bubuk mustard pedas (opsional) **Bahan pasta pedas:** 12-16 cabai kering, potong memanjang, buang bijinya, rendam dalam air hangat untuk melembutkan 4 buah cabai merah, iris tipis 10 siung bawang merah 4 siung bawang putih 1 sdt bubuk jahe KOEPOE KOEPOE 1 sdt bubuk lengkuas KOEPOE KOEPOE 1 sdt bubuk kemiri KOEPOE KOEPOE

## Cara membuat:

1. Siapkan pasta pedas dengan bumbu berbahan bubuk. Tambahkan cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, dan kemiri, lalu campurkan semua menggunakan blender hingga menjadi bumbu halus. Tambahkan sedikit minyak jika dibutuhkan.
2. Campurkan 4 sdm pasta pedas dan kecap hitam dalam satu wadah, aduk hingga tercampur rata. Lumuri ayam dengan bumbu pasta dan kecap tersebut.
3. Panaskan wajan, masukan 60 ml ( $\frac{1}{4}$  gelas) minyak dan panaskan hingga minyak sangat panas. Masukan ayam yang sudah dibumbui hingga meresap, goreng hingga berubah warna, kira-kira 3-4 menit. Angkat ayam, sisihkan. Tambahkan minyak yang tersisa, kurangi panasnya, tumis sisa pasta pedas dan potongan bawang bombay dalam api sedang selama 4-5 menit.
4. Tambahkan air, serai, dan garam. Didihkan selama 2 menit, aduk pasta yang mengendap di dasar panci. Masukan ayam, tutup panci dan didihkan selama 10 menit, aduk sesekali. Masukan kentang, lalu didihkan sekitar 20 menit hingga semua bahan matang, aduk sesekali. Campurkan cuka, gula, dan mustard dalam mangkuk, lalu masukan ke dalam panci, aduk selama kurang lebih 1 menit hingga tercampur rata.
5. Tuang ke dalam wadah yang besar, sajikan dengan nasi putih hangat.

Untuk 4 porsi | Waktu persiapan: 30-35 menit | Waktu pembuatan: 50 menit