

Kari Udon Ayam Panggang



Bahan utama: 400 gr udon basah, seduh dengan air panas, tiriskan Daun ketumbar, untuk hiasan

Bahan ayam panggang: 4 potong paha atas ayam, tanpa tulang 1 sdt daun taragon cincang 1 sdt bubuk cabai KOEPOE KOEPOE 1 sdt bubuk bawang putih KOEPOE KOEPOE ½ sdt garam ½ sdt bubuk lada putih KOEPOE KOEPOE 2 sdm madu 50 ml

saus inggris 2 sdm minyak zaitun

Bahan kuah kari: 2 sdm minyak goreng 3 batang serai bagian putih, memarkan 6 lembar daun jeruk 100 gr bawang bombay, cincang 3 sdt bumbu kari KOEPOE KOEPOE 1 sdt bubuk lengkuas KOEPOE KOEPOE 2 sdm gula merah ¼ sdt garam 2 sdm daun ketumbar, cincang 1 lt kaldu ayam 500 ml santan

Cara membuat:

1. Untuk membuat ayam panggang. Campur semua bumbu di dalam satu wadah. Siapkan wadah lain yang lebih besar, masukkan ayam di dalamnya, lalu lumuri dengan bumbu yang telah dibuat. Simpan dalam refrigerator selama 2 jam.
2. Tiriskan ayam dari perendamannya. Panggang ayam di atas api (menggunakan skillet atau penggorengan anti lengket) hingga berwarna kecokelatan dan matang di kedua sisinya, angkat. Potong diagonal setebal 1 cm, sisihkan.
3. Untuk membuat kuah kari, panaskan minyak dalam wajan, masukkan serai, daun jeruk, dan bubuk lengkuas. Tumis hingga harum, tambahkan bawang bombay, masak hingga layu. Masukkan bumbu kari, aduk selama 2-3 menit hingga aromanya menguat. Tambahkan gula merah, garam, dan daun ketumbar. Tuang kaldu dan santan, didihkan. Kecilkan api, angkat.
4. Untuk penyajian, siapkan udon di mangkuk saji, tuangkan kuah kari di atasnya. Hias dengan daun ketumbar, sajikan panas.

Untuk 4 porsi Waktu persiapan: Waktu pembuatan: 45 menit