



Opor Ayam Susu



superadmin

Opor Ayam Susu dengan kuah yang gurih, creamy, dan kaya rempah yang harum. Daging ayamnya lembut dengan bumbu yang meresap, menciptakan rasa hangat dan nyaman yang cocok dinikmati kapan saja.

Bahan-Bahan

5 Porsi

Bahan bumbu halus

- 7 siung - bawang putih
- 10 siung - bawang merah
- 4 butir - kemiri sangrai
- ¾ sdt - ketumbar sangrai
- ½ sdt - jintan sangrai
- 2 cm - jahe
- 30 ml - air

Bahan lainnya

- 2 batang - serai, geprek
- 1 lembar - daun jeruk
- 3 lembar - daun salam
- 3 butir - kapulaga
- ½ butir - pala
- 5 cm - lengkuas, iris, geprek
- 500 ml - air
- ½ sdt - garam
- ½ sdm - gula
- 1 sdt - kaldu bubuk
- 70 gr - mentega tawar
- 50 ml - cooking cream
- 300 ml - susu cair

Bahan marinasi

- 1 ekor (800 gr) - ayam broiler
- 1 ½ sdt - garam
- 1 buah - jeruk nipis

Langkah-Langkah

1. Keringkan ayam dengan tisu lalu potong ayam menjadi 10 bagian
2. Marinasi dengan perasan jeruk nipis dan garam, aduk rata diamkan selama 30 menit
3. Blender kemiri, bawang merah, bawang putih, jahe, jintan, ketumbar, dan sedikit air hingga halus
4. Untuk clarified butter, panaskan mentega tawar di api kecil hingga meleleh dan berbuih kemudian saring
5. Tumis bumbu halus, masak sebentar lalu tuang lelehan mentega
6. Masukkan merica, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, kapulaga, dan pala yang telah dihancurkan, aduk rata lalu masukkan ayam, masak hingga kecokelatan
7. Masukkan air, garam, gula, dan kaldu bubuk, tutup wajan masak selama 10-15 menit
8. Masukkan cooking cream dan susu cair, masak sesaat
9. Opor ayam siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/172-opor-ayam-susu>