



Opor Ayam Putih



superadmin

Opor Ayam Putih yang gurih, lembut, creamy dan menggunakan bumbu sederhana. Cocok banget untuk hidangan lebaran atau acara spesial lainnya.

Bahan-Bahan

8 Porsi

Bahan

- 800 gr - ayam kampung, potong 8
- 5 siung - bawang merah
- 1 batang - serai
- 2 lembar - daun salam
- 5 cm - lengkuas
- 2 lembar - daun jeruk
- 2 sdm - minyak

Bahan bumbu halus

- 6 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 3 butir - kemiri
- $\frac{3}{4}$ sdt - jintan, sangrai (opsional)
- $\frac{1}{4}$ butir - pala
- 1 sdt - ketumbar, sangrai
- 45 ml - minyak
- 2 sdm - air

Bahan lainnya

- 150 ml - santan
- 1 liter - air
- 1 sdm - garam
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - MSG
- 2 sdm - gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt - merica

Bahan tambahan

- 250 ml - air
- 50 ml - santan

Pelengkap

- - nasi putih
- - bawang goreng
- - emping
- - cabai rawit hijau (opsional)

Langkah-Langkah

1. Di dalam blender, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, pala, ketumbar, jintan dan minyak, haluskan
2. Iris bawang merah, geprek lengkuas dan serai
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, lengkuas, serai, daun jeruk dan daun salam hingga kecokelatan kemudian masukkan bumbu halus, tumis hingga mengeluarkan minyak
4. Masukkan ayam, masak sesaat kemudian masukkan air, santan, garam, kaldu ayam bubuk, MSG, gula pasir dan merica, masak selama 35-40 menit di api sedang kecil
5. Tambahkan air dan santan, masak sesaat
6. Opor ayam putih siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/18-opor-ayam-putih>