



Nasi Gudeg Komplit



superadmin

Nasi Gudeg Komplit ini bisa dibuat hanya dalam satu jam, dengan perpaduan nangka manis, santan gurih, dan lauk khas seperti telur dan ayam. Praktis dibuat, tapi tetap menghadirkan rasa otentik gudeg Yogyakarta.

Bahan-Bahan

👤 11 Porsi

Bahan areh

- 4 sdm - bumbu halus
- 1 batang - serai
- 3 lembar - daun salam
- 500 ml - santan
- 300 ml - air
- ½ sdm - gula pasir
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - garam
- 1 butir - putih telur
- 60 ml - air

Bahan bumbu halus

- 20 siung - bawang putih
- 15 siung - bawang merah
- 8 butir - kemiri, sangrai
- 6 cm - lengkuas, iris
- 2 sdt - ketumbar sangrai
- 1 ½ sdt - lada putih butir
- 100 ml - air

Bahan gudeg

- - bumbu halus
- 6 butir - telur rebus
- 6 buah - tahu putih
- 1 kg - ayam paha bawah
- 165 gr - tempe
- 8 lembar - daun salam
- 2 batang - serai, geprek
- 800 ml - air
- 150 gr - gula merah warna gelap
- 50 ml - santan
- 1 sdm - garam
- ½ sdm - penyedap

Bahan nangka

- 1 kg - nangka muda
- 1 sdm - baking soda
- 2 liter - air
- 1 ½ sdm - garam

Pelengkap

- - nasi putih
- - cabai rawit hijau
- - sambal krecek

Langkah-Langkah

1. Didihkan air, rebus nangka dengan garam dan baking soda selama 7 menit, tiriskan
2. Blender bawang merah, bawang putih, kemiri, lada putih dan air hingga halus
3. Sisihkan 4 sdm bumbu halus untuk areh kemudian masukkan lengkuas dan ketumbar ke dalam sisa bumbu, haluskan kembali
4. Untuk gudeg, panaskan sedikit minyak lalu tumis bumbu hingga wangi dan mengeluarkan minyak
5. Masukkan daun salam dan serai, tumis hingga wangi kemudian masukkan air, gula merah, santan, garam dan penyedap, aduk rata
6. Masukkan nangka, ayam, telur, tahu dan tempe, masak di api sedang kecil selama 1 jam
7. Untuk areh, panaskan sedikit minyak kemudian tumis bumbu halus hingga wangi
8. Masukkan daun salam dan serai, tumis sesaat kemudian masukkan santan, air, gula pasir, kaldu ayam bubuk dan garam, masak hingga mendidih
9. Campurkan putih telur dengan air lalu masukkan secara perlahan ke dalam wajan, masak sesaat dan sisihkan
10. Sisihkan ayam, tahu, telur dan tempe ke dalam mangkuk. Masak kembali nangka selama 5 menit
11. Nasi gudeg siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/66-nasi-gudeg-komplit>

