



Soto Betawi Ayam



superadmin

Soto Betawi Ayam dikenal dengan kuahnya yang gurih, medok, dan wangi berkat penggunaan rempah-rempah. Kuah soto ini memiliki tekstur kental dan lembut, namun tetap terasa ringan. Hidangan ini disajikan dengan suwiran ayam goreng, kentang goreng, serta pelengkap seperti tomat, daun bawang, bawang goreng, dan emping.

Bahan-Bahan

6 Porsi

Bahan

- 1 kg - ayam negeri, potong 8
- 5 pasang - hati ampela ayam, rebus

Bahan bumbu halus

- 8 siung - bawang putih
- 12 siung - bawang merah
- 5 butir - kemiri
- 6 cm - jahe
- 1 sdt - ketumbar
- 1 sdt - lada putih butir
- 60 ml - minyak
- 50 ml - air

Bahan lainnya

- 1 ½ sdm - bubuk kari minang
- 3 lembar - daun salam
- 5 lembar - daun jeruk
- 5 cm - lengkuas
- 1 batang - serai
- 1 ½ sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 ½ sdm - gula pasir
- 1 ½ sdm - garam
- ½ sdm - penyedap
- 100 ml - cooking cream
- 2 liter - air

Pelengkap

- 2 buah - tomat merah
- 2 batang - seledri
- 1 batang - daun bawang
- 3 buah - kentang
- - bawang goreng
- - sambal rawit
- - jeruk limau
- - emping
- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Di dalam blender masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, ketumbar, lada putih, minyak dan air, haluskan
2. Masukkan bumbu halus dan bubuk kari minang ke dalam wajan, tumis hingga wangi dan mengeluarkan minyak
3. Geprek serai dan lengkuas kemudian masukkan daun salam, serai, lengkuas dan daun jeruk, tumis hingga wangi
4. Masukkan air, ayam, hati ampela, garam, kaldu ayam bubuk, gula pasir, penyedap dan seledri, masak selama 30 menit
5. Belah dua kentang kemudian goreng di api sedang hingga matang, tiriskan
6. Potong kotak tomat dan iris daun bawang kemudian sisihkan ayam, hati ampela dan rempah lainnya, biarkan dingin
7. Tambahkan cooking cream ke dalam kuah, aduk rata
8. Goreng ayam dan hati ampela hingga kering, tiriskan kemudian suwir ayam, potong-potong hati ampela dan kentang
9. Soto betawi ayam siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/81-soto-betawi-ayam>