



Opor Ayam Kuning



superadmin

Opor Ayam Kuning adalah hidangan ayam yang dimasak dengan santan dan aneka rempah khas nusantara. Kuah kuningnya lembut, kaya rasa gurih dan hangat. Hidangan ini sering disajikan saat momen lebaran maupun menu rumahan sehari-hari.

Bahan-Bahan

👤 10 Porsi

Bahan

- 800 gr - ayam negeri, potong
- ½ buah - jeruk nipis
- 2 sdt - garam

Bahan aromatik

- 2 batang - serai
- 2 lembar - daun salam
- 3 lembar - daun jeruk
- 3 cm - lengkuas

Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 3 butir - kemiri, sangrai
- 5 cm - kunyit, bakar
- ¾ sdt - lada putih butir
- 1 sdt - ketumbar
- 2 sdm - minyak
- 50 ml - air

Bahan lainnya

- 200 ml - santan
- 600 ml - air
- 20 gr - gula merah
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- ½ sdt - penyedap
- 5 siung - bawang merah

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan perasan jeruk nipis dan garam, aduk rata. Diamkan selama 15-30 menit
2. Potong bawang putih, bawang merah dan geprek kemiri kemudian masukkan ke dalam blender
3. Masukkan kunyit, ketumbar, lada putih butir, minyak dan air, blender hingga halus
4. Iris bawang merah, tumis hingga wangi kemudian masukkan bumbu halus, tumis di api sedang hingga mengeluarkan minyak
5. Geprek serai dan lengkuas lalu masukkan ke dalam tumisan berserta daun salam dan daun jeruk, tumis hingga wangi
6. Masukkan ayam, tumis sesaat lalu masukkan air dan santan, aduk rata
7. Masukkan garam, kaldu ayam bubuk, penyedap dan gula merah, masak hingga matang di api kecil
8. Opor ayam kuning siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/91-opor-ayam-kuning>