

Resep Ayam Bakar Kalasan

Ditulis oleh Rina Ariyani

Kamis, 15 Maret 2012 02:03 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:20

Resep Ayam Bakar Kalasan



Resep ayam bakar kalasan nampaknya sudah tidak asing didengar oleh para pecinta masakan ayam . Ayam bakar kalasan memang sudah terlanjur tersohor ke seantero penjuru tanah air. Saya pun beberapa kali menikmati masakan ayam ini. Karena rasa nya yang enak maka saya segera cari resep masakan ini di buku resep masakan yang saya miliki. Namun setelah beberapa buku saya buka, saya tidak kunjung menemukan cara membuat ayam kalasan. Saya justru menemukan resep ayam ini dari kalender yang di terbitkan oleh kecap gold. Di kalender tersebut banyak sekali resep resep terbaik yang menjadi pusaka kuliner atau bisa disebut resep masakan tradisional terbaik Indonesia. Bukan hanya itu di kalender itu juga di informasikan berbagai tips memasak. Sayangnya kalender tersebut milik teman saya dikantor. Sebagai dedikasi karena resep ini saya dapatkan dari kalender kecap black gold maka saya menganjurkan temen temen yang nanti akan mempraktekan artikel ini untuk memakai kecap black gold.

Bahan yang diperlukan untuk membuat ayam bakar kalasan :

- 1 ekor ayam kampung gemuk, dibagi menjadi 4 potong
- 3 sendok makan minyak goreng
- 2 lbr daun salam
- 2 centi meter lengkuas, dimemarkan
- 1 batang serai, dimemarkan
- 500 mili liter santan encer
- 100 mili liter Kecap ABC Black Gold

Sebagai bumbu yang seluruhnya dihaluskan :

- 2 butir kemiri
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- ½ sendok teh ketumbar
- ¼ sendok teh jintan

Resep Ayam Bakar Kalasan

Ditulis oleh Rina Ariyani

Kamis, 15 Maret 2012 02:03 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:20

½ sendok teh merica butiran

2 sendok teh garam halus

Bahan pelengkap sajian :

Sambal Bajak

Lalap Sayuran (kol, kemangi, tomat)

Cara membuat resep ayam bakar kalasan :

Potongan ayam kampung dicuci bersih kemudian tiriskan.

Semua bumbu halus ditumis sampai matang dan tercium harum

Tambahkan daun salam, lengkuas dan serai. Bumbu tersebut diaduk sampai daun salam dan serai layu.

Masukan potongan ayam, lanjutkan mengaduk sampai kaku.

Tuangkan santan encer. Kemudian wajan ditutup. Lanjutkan memasak menggunakan api kecil sampai ayam menjadi empuk dan kuah habis.

Angkat dan diamkan sampai dingin.

Panggang ayam pada bara api arang sambil dibolak balik sampai matang pada kedua sisinya

Angkat lalu sajikan saat hangat bersama bahan pelengkap

Resep ini diperuntukan untuk 4 porsi. Enak kan pas banget sebagai makan siang. Cocok juga disajikan bersama nasi hangat. Semoga siapapun yang mempraktekan artikel ini menyukai artikel *resep ayam bakar kalasan*