



# Opor Ayam Kampung Bakar Jawa Timur

Oleh Bang Bango

Untuk 10 potong



## Bahan - Bahan

- 1) 1 ekor ayam kampung, potong 10 bagian
- 2) 6 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 3) 2 batang serai, ambil putihnya, memarkan
- 4) 2 sendok teh garam
- 5) 3 sendok teh gula merah sisir
- 6) 1.000 ml santan dari 1 butir kelapa
- 7) 3 sendok makan Kecap Manis Bango
- 8) 2 sendok makan minyak untuk menumis
- 9) Bumbu Halus:
  - 11) 2 cm kunyit, dibakar
  - 12) 5 butir kemiri, disangrai
  - 13) 12 butir bawang merah
  - 14) 4 siung bawang putih
  - 15) 1/2 sendok teh ketumbar
  - 16) 1/4 sendok teh jintan
  - 17) 2 cm jahe

## Cara Pembuatan

- 1) Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum. Tambahkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
- 2) Masukkan santan, garam, dan gula merah. Masak sampai matang dan berkuah. Angkat. Ayam. Sisihkan.
- 3) Olesan, ambil 25-50 ml kuah opor. Tambahkan Kecap Manis bango. Aduk rata.
- 4) Bakar ayam sambil dioles dengan bahan olesan hingga kecokelatan.
- 5) Sajikan ayam bersama kuah opor.