

Sup Ayam Kampung

Monday, 11 February 2008

Bahan-bahan yang dibutuhkan

- 1 ekor ayam kampung yang sedang besarnya, lebih enak kalau ayam betina tapi yang muda, yang baru 1 atau 2x bertelur.
- 2 lembar daun seledri
- 2lt air untuk merebus ayam

Bumbu yang dihaluskan

- 15-20 butir lada
- 2 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- ½ ruas jari jahe
- 1 sendok the garam

Cara Membuatnya

Rebus ayam kampung sampai mendidih dan empuk, masukkan bumbu yang dihaluskan, masak sampai aromanya harum ketika sudah matang masukkan daun seledri yang sudah dipotong terlebih dahulu. Hidangkan dengan dhoco toma.

cara lainnya : bumbu ditumis terlebih dahulu dengan 1 sendok makan minyak goreng tidak perlu tambahan penyedap rasa.