

# Ayam Goreng Serundeng



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Ayam Goreng serundeng

- 100 gr Kelapa kering
- 4 potong Ayam
- 500 ml SANTAN ROSE BRAND
- 4 helai Daun Salam
- 2 btg Serai
- 8 siung Bawang Merah
- 5 siung Bawang Putih
- 1 sdm Ketumbar
- 5 cm Kunyit
- 1 biji Kemiri

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- Secukupnya Garam
- Secukupnya Gula Pasir ROSE BRAND
- 2 sdm Air Asam Jawa
- 3 cm Lengkuas (Laos)
- 1 sdt Jintan



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

### Untuk Serundeng:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, ketumbar, jintan.
2. Tuang kelapa diatas wajan, tambahkan bumbu halus, daun salam, laos, serai, air asam, garam dan gula pasir, aduk rata.
3. Masak diatas api kecil sambil diaduk-aduk agar tidak gosong.

### Untuk Bumbu Ayam :

1. Haluskan Bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit dan kemiri
2. Masukkan air kelapa ke dalam panci, ayam, bumbu halus, garam, gula, daun salam dan serai. Ungkep ayam hingga matang.
3. Goreng ayam dalam api kecil hingga kecoklatan. Angkat dan sajikan dengan serundengnya.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

