

# Resep Ayam Betutu Khas Bali, Aroma Rempah Gurih yang Menggoda



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Resep Ayam Betutu Khas Bali, Aroma Rempah Gurih yang Menggoda

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

Ayam Betutu merupakan salah satu kuliner terkenal dari Bali yang memikat dengan keunikan cita rasa dan kekayaan rempah-rempahnya. Hidangan ini terkenal bumbu genep khas Bali, yang merupakan kombinasi rempah-rempah yang meresap sempurna ke dalam daging ayam. Inilah yang menciptakan harmoni rasa pedas, gurih, dan aroma rempah yang menggugah selera.

Proses memasak Ayam Betutu dilakukan dengan teknik perlahan, sehingga dagingnya menjadi empuk dan menghasilkan aroma rasa yang otentik. Hidangan ini sering disajikan dalam berbagai acara adat dan perayaan penting di Bali. Ya wajar jika kuliner ini menjadi simbol keistimewaan dan makna budaya yang mendalam.

Meskipun terlihat rumit, teknik memasak Ayam Betutu sebenarnya cukup sederhana dan hasilnya pasti memuaskan. Dengan mengikuti langkah-langkah yang tepat, Anda dapat menghadirkan cita rasa Bali yang autentik ke dalam meja makan Anda.

Yuk, coba masak Ayam Betutu dan rasakan kelezatan cita rasa Bali yang autentik!

# Resep Ayam Betutu Khas

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**



# Bali

## Bahan :

- 1 Ayam utuh (dicuci terlebih dahulu)
- 1 Jeruk nipis
- 1 sdt Garam

## Bumbu Ulek Kasan

- 4 buah Cabai merah (buang bijinya)
- 6 buah Cabai merah keriting
- 6 buah Cabai merah rawit
- 10 siung Bawang merah
- 6 buah Bawang putih
- 5 Kemiri, sangrai
- Terasi (Secukupnya)
- 2 ruas jari Kunyit bakar
- 1 ruas Lengkuas
- 1 ruas Kencur
- 5 Sereh (ambil bagian putihnya)
- 1 sdt Ketumbar (disangrai)
- 1 sdt Merica

## Bahan Tambahan:

- 5 lbr Daun salam
- 5 lbr Daun jeruk
- 1 sdt Garam
- 1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 sdt Kaldu jamur
- 400 ml Santan ROSE BRAND
- Minyak Goreng ROSE BRAND (Secukupnya)

## Cara Memasak

1. Pertama, buang kepala dan ceker ayam, lalu belah ayam menjadi dua bagian. Cuci bersih dan lumuri dengan air perasan jeruk nipis serta garam. Diamkan selama 10 menit untuk menghilangkan bau, kemudian bilas kembali hingga bersih.
2. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dalam wajan. Tumis bumbu halus bersama daun salam

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



dan daun jeruk hingga harum. Tambahkan garam, Gula Pasir ROSE BRAND, dan kaldu jamur. Masukkan ayam dan pastikan seluruh permukaan ayam terbalut bumbu dengan merata.

3. Selanjutnya, tuangkan Santan ROSE BRAND dan aduk hingga semua bahan tercampur rata. Ungkep ayam dengan api kecil, sesekali balik agar matang merata. Masak hingga ayam empuk dan bumbu meresap.
4. Siapkan alumunium foil, letakkan ayam yang telah dibumbui, dan tutup rapat. Oven pada suhu 185 derajat Celcius selama kurang lebih 20 menit agar ayam matang sempurna.
5. Angkat ayam dari oven dan sajikan hangat bersama nasi yang baru dimasak. Nikmati hidangan lezat ini bersama keluarga!

# Tips Membuat Ayam Betutu Agar Semakin Lezat

## 1. Pemilihan Ayam

Pilihlah ayam kampung atau ayam negeri yang berukuran besar dan gemuk. Jenis ayam ini sangat ideal untuk diolah menjadi ayam betutu karena dagingnya akan tetap kokoh dan empuk meskipun dimasak dalam waktu yang lama.

## 2. Proses Memasak

Saat memasak, jika air sudah menyusut tetapi ayam belum mencapai tingkat empuk yang diinginkan, tambahkan air panas secukupnya. Lanjutkan merebus ayam hingga dagingnya benar-benar empuk dan bumbu meresap dengan baik.

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



### 3. Teknik Memasak

Selain direbus, Anda juga dapat mengukus ayam hingga dagingnya lembut. Setelah itu, panggang sebentar dalam oven untuk memberikan tekstur yang lebih kering dan aroma yang menggugah selera.

Dengan mengikuti langkah-langkah ini, Anda akan mendapatkan ayam betutu yang tidak hanya lezat tetapi juga menggugah selera. Selamat mencoba!

Baca Juga: [6 Perbedaan Ayam Kampung dan Ayam Negeri yang Perlu Kamu Ketahui](#)

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

