

# SOTO AYAM

## 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Daging ayam   | 1 ekor         |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 7 buah         |
| 2) Jahe         | 1 potong       |
| 3) Bawang putih | 4 siung        |
| 4) Kayu manis   | 1 potong       |
| 5) Lada         | ½ sendok teh   |
| 6) Daun bawang  | 1 ikat         |
| 7) Kunyit       | ½ rsj          |
| 8) Kecap        | 3 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, direbus sampai masak, dagingnya dicabik-cabik.
- 2) Daun bawang dibersihkan, dipotong panjang-panjang, bumbu dihaluskan, ditumis semuanya.
- 3) Daging ayam dan kuahnya direbus, ditambah kecap.
- 4) Diangkat dari api, ditaburi gorengan bawang putih yang dihaluskan.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal