

GUDEG NANGKA MUDA

1. BAHAN

- | | |
|----------------|---------|
| 1) Nangka muda | 4 kg |
| 2) Ayam | 1 ekor |
| 3) Telur | 6 butir |
| 4) Kelapa tua | 2 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Ketumbar | 2 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 4 siung |
| 4) Jahe | 1 rsj |
| 5) Sereh | 3 batang |
| 6) Gula merah | 2 sendok makan |
| 7) Kemiri | 10 biji |
| 8) Garam | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam yang telah dibersihkan, dipotong direbus, diberi air ½ panci dan garam.
- 2) Nangka muda dibersihkan, dipotong-potong kecil-kecil, direbus bersama telur dalam 1 panci.
- 3) Kemiri dan ketumbar disangan, diangkat, dihaluskan bersama bawang merah dan bawang putih. Laos dimemarkan.
- 4) Jika nangka muda sudah lunak, rebusan ayam dengan kaldunya dimasukkan bersama rebusan telur, yang sudah dikupas kulitnya.
- 5) Bumbu-bumbu yang telah dihaluskan, dimasukkan juga dan diaduk.
- 6) Kelapa diparut, dibuat santan, dituangkan kedalam nangka muda.
- 7) Dimasak sampai agak kering.
- 8) Dihidangkan dengan sambal goreng krecek.

Keterangan :

Tempe, daun melinjo, daun singkong, daun kol, daging boleh juga dipakai untuk isi gudeg.

Jakarta, Maret 2001

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