

## Lemper Bumbu Opor



### **BAHAN:**

#### **Isi Ayam:**

- 1 sachet Bamboe Opor
- 300 gr ayam dada/paha
- 2 lbr daun jeruk
- 1 lbr daun salam
- 1 btg serai
- 1 sdm gula
- 200 ml air

#### **Adonan Ketan:**

- 500 gr beras ketan
- ½ sdt garam
- 200 ml air
- 65 ml santan kental instan

### **CARA MEMBUAT:**

#### **Adonan Ketan:**

1. Cuci beras ketan, masukan dalam kukusan dandang ±10 mnt. Angkat.
2. Taruh dalam wadah lalu masukkan semua bahan ketan, aduk hingga merata. Kukus kembali adonan, masak hingga matang. Sisihkan.

#### **Adonan isi:**

1. Rebus ayam hingga matang tiriskan, kemudian suwir-suwir.
2. Tumis Bamboe Opor dgn sdkt minyak, daun jeruk, salam, serai. Lalu tambahkan air, aduk rata.
3. Masukan ayam suwir dan gula, masak sampai asat, sisihkan.

#### **Cara Penyajian:**

Cetak ketan yang telah berisi dengan adonan isi ayam, bungkus dengan daun atau sesuai selera, sajikan.