Laksa Jepara

Bahan-bahan

- 0.5 ayam, di-fillet, dipotong kotak
- 100 gr udang jerbung, dikupas, sisakan ekor
- 1000 ml kaldu ayam (dari rebusan tulang ayam)
- 325 gr santan kental
- 2 batang serai, geprek
- 5 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdm Maggi Seasoning Cair
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm minyak goreng segar untuk menumis
- 8 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 2 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 3 cm kunyit bakar, untuk bumbu halus
- 2 cm jahe, untuk bumbu halus
- 0.5 sdm ketumbar, untuk bumbu halus
- 0.5 sdt merica, untuk bumbu halus
- 0.25 sdt jintan untuk bumbu halus
- 4 buah cabai keriting, untuk bumbu halus
- 1 sdt terasi, dibakar untuk bumbu halus
- 2 buah telur rebus, dibagi 4 (sebagai pelengkap)
- 1 batang daun bawang, diiris untuk taburan (sebagai pelengkap)
- 2 batang seledri, diiris untuk taburan (sebagai pelengkap)
- 2 batang kucai, dipotong 2 cm (sebagai pelengkap)
- 50 gr tauge, cuci bersih dengan air matang (sebagai pelengkap)

Cara Membuat

1. Haluskan bumbu halus menggunakan blender atau ulekan.
2. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum. Masukkan ayam dan udang. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan kaldu ayam. Masak sampai mendidih.
3. Masukkan santan, Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, Maggi Seasoning Cair, dan gula pasir. Masak sampai matang.
4. Sajikan bersama telur rebus, tauge, dan kucai. Taburkan daun bawang dan seledri di atasnya.

Nutrisi

Karbohidrat	49.14 g
Energi	717.85 kcal
Lemak	41.81 g
Protein	38.98 g

30 Menit

6 Porsi