

Simple Japanese Curry Rice

Categories :

- chinese food
- meat
- other
- rice
- vegetarian

Recipe for : 4 Persons | Times to cook : 60 Minutes



Oleh : mora

Dibuat pada : 2015-04-16 04:20:53


Description Recipe

Japanese curry rice yang gampang dan enak tapi ngga kalah sama rasa restoran by Riska

Ingredients

| | |
|--|------------|
| Air Kalidu | 6 ml |
| Apel | 1 buah |
| Bawang Bombay | 2 buah |
| Bawang Putih cincang halus | 2 siung |
| Fillet Ayam (bisa diganti beef, seafood, atau tofu kalau untuk vegetarian) | 25 gram |
| garam | secukupnya |
| Japanese Curry Roux | 1 pack |
| kecap | 1 sdm |
| Kentang (bisa ditambah lebih banyak kalau suka) | 2 buah |
| Lada Hitam | secukupnya |
| madu/gula | 5 sdm |
| Minyak Goreng | 3 sdm |
| Soy Sauce (aku pakai kikkoman all purpose) | 1.5 sdm |
| Wortel (bisa ditambah lebih banyak kalau suka) | 2 buah |

Steps

| No | Description | Picture |
|----|--|---|
| 1 | Siapkan semua bahan masakan dan kupas wortel, kentang, dan apel. Aku pakai pisau peeler supaya lebih cepat mengupasnya |  |
| 2 | Cuci daging ayam, keringkan dengan tissue dapur lalu taburkan garam dan lada di kedua sisi diamkan sebentar kemudian potong kotak-kotak kurang lebih 2x2 cm |  |
| 3 | Cincang halus bawang putih, dan juga iris bawang bombay. aku iris bawang bombay dengan bentuk wedges. |  |
| 4 | Untuk wortelnya aku potong - potong bentuk segitiga, kentang dipotong kotak-kotak agak besar karena kalau terlalu kecil nanti jadi hancur waktu dimasak |  |
| 5 | Panaskan minyak goreng dengan api sedang, lalu tumis bawang bombay sampai berwarna transparan lalu masukkan bawang putih. Tumis sampai harum baru masukkan ayam |  |
| 6 | Masukkan wortel, tumis sebentar lalu tambahkan air kaldu tunggu sampai agak mendidih masukkan kentang |  |
| 7 | Setelah mendidih parut apel, tambahkan kedalam panci. Tuang soy sauce & gula (madu). Aduk-aduk hingga rata. |  |
| 8 | Untuk curry roux atau kari blok nya disarankan jangan langsung dimasukkan ke panci karena takut menggumpal. sebaiknya. ambil 2 blok larutkan di mangkok kecil dengan air kaldu. Setelah larut tuang kedalam panci. Ulangi sampai kari blok habis |  |

- 9 Kecilkan api supaya kari tidak cepat gosong. Tambahkan lada,
koreksi rasa dengan garam. Lalu aduk-aduk sampai kari
mengental dan wortel juga kentang lembut. Matikan api.



- 10 Sajikan Chicken Curry dengan nasi putih panas. Jika masih ada
sisa curry, dapat disimpan di kulkas 2-3 hari atau di freezer
sampai 1 bulan.

