***“Kaldu Ayam Ramen”***

***Bahan :***

***Tulang ayam, bawang putih, kecap manis, daun bawang, air, garam, sasa (sbg penyedap rasa)***

***Cara Membuat :***

***Didihkan air, masukan tulang ayam rebus tulang ayam sampe melunak, setelah melunak angkat dan tumbuk tulang ayam secara bertahap, masukan tumbukan tulang ayam kedalam air rubusan tadi, geprek bawang putih dalam jumlah sesuai selera tergantung seberapa banyak kaldu yang akan kita buat, lalu masukan kedalam rebusan tulang ayam tersebut setelah itu masukan juga bumbu yang lain seperti kecap dan daung bawang (yang dikupas bersih dan dalam keadaan utuh/tidak dipotong) setelah itu masak tulang ayam yag sudah ditumbuk berasama bumbu tadi.***

***Masak kaldu tersebut namun bila kaldu belum memiliki rasa yang pekat atau sumsum dari tulang ayamnya belum keluar semua kita bisa lanjutkan kembali menumbuk tulang ayam tersebut sampe benar2 sumsum yang berada ditulang ayam tersebut dan tulang ayamnya hancur (tercampur rata dengan kuah kaldunya).***

***Setelah semuanya sudah cukup dimasak saringlah rempahan tulang ayam dan bumbu2 yang tadi kita masak didalam air kaldu ayam tersebut.***

***Jakarta, 26-01-2018***

***Winda Riana Apryas***