



Samgyetang Slow Cooker



superadmin

Samgyetang Slow Cooker adalah sup ayam herbal khas Korea berisi ayam utuh dan beras ketan yang dimasak dengan berbagai rempah. Kuahnya gurih dan aromatik, dipercaya dapat meningkatkan stamina dan daya tahan tubuh. Hidangan ini disajikan dengan dua jenis cocolan: choganjang serta campuran minyak wijen, garam, dan merica.

Bahan-Bahan

5 Porsi

Bahan

- 700 gr - ayam negeri
- ½ sdt - garam
- 4 siung - bawang putih
- 3 buah - jujube
- 5 sdm - beras ketan putih, rendam air

Bahan cocolan 1 (cho ganjang)

- ½ buah - bawang bombai
- 3 buah - cabai rawit merah
- 2 buah - cabai hijau
- 3 sdm - kecap asin
- 1 sdm - cuka beras
- 2 sdm - gula pasir
- 120 ml - air matang

Bahan cocolan 2

- - minyak wijen
- - garam
- - merica

Bahan lainnya

- 500 ml - air
- 100 gr - lobak
- 1 batang - daun bawang, iris
- ¼ buah - bawang bombai
- 4 siung - bawang putih
- - rempah herbal

Langkah-Langkah

1. Buang bagian lemak dan gumpalan darah pada ayam kemudian keringkan
2. Lumuri bagian dalam ayam dengan garam kemudian masukkan sebagian beras ketan, bawang putih utuh, batang ginseng, sebagian beras ketan, bawang putih, jujube dan sisa beras ketan
3. Lubangi bagian samping ayam lalu selipkan menyilang paha ayam
4. Potong besar lobak dan bawang bombai
5. Di dalam slow cooker atau panci, masukkan ayam, lobak, bawang bombai, bawang putih utuh, akar ginseng dan air, masak selama 4 jam atau hingga matang
6. Untuk saus cocolan, iris bawang bombai, cabai hijau dan cabai rawit merah. Pindahkan ke dalam mangkuk kemudian masukkan gula pasir, cuka beras, kecap asin dan air, aduk rata
7. Campurkan minyak wijen, sedikit garam dan merica, aduk rata
8. Samgyetang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/110-samgyetang-slow-cooker>