



Ayam Kodok



superadmin

Ayam Kodok, yaitu ayam utuh yang diisi dengan campuran daging cincang dan rempah, lalu dipanggang hingga kulitnya keemasan dan renyah. Bagian dalamnya lembut dan kaya rasa. Disajikan lengkap dengan saus jadul khas ayam kodok, hidangan ini sempurna untuk momen keluarga atau perayaan spesial.

Bahan-Bahan

8 Porsi

Bahan

- 1 ekor - ayam negeri

Bahan adonan

- 500 gr - ayam filet (paha & dada)
- 150 gr - hati ayam mentah
- 4 buah - telur rebus
- 3 lembar - smoked beef
- 2 lembar - roti tawar
- 60 ml - air
- 1 butir - telur
- 4 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- ½ buah - bawang bombai
- 1 batang - seledri
- ¼ buah - pala
- 2 ½ sdt - kaldu bubuk
- 1 sdt - garam
- 1 ½ sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - baking powder
- 1 sdm - maizena
- 3 sdm - minyak

Bahan olesan

- 1 sdm - mentega tawar
- 1 sdm - saus tiram
- ½ sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tomat

Bahan saus gravy

- 2 sdm - minyak
- - tulang ayam
- ½ buah - bawang bombai
- 1 batang - seledri
- 3 siung - bawang putih
- 2 iris - jahe
- 2 sdm - mentega tawar
- 3 sdm - saus tomat
- 1 sdt - kecap inggris
- 1 sdm - kecap asin
- 3 sdm - saus tiram
- 1 sdt - kaldu bubuk
- 1 sdt - kecap maggi

Langkah-Langkah

1. Rebus hati ayam hingga matang kemudian iris bawang merah
2. Panaskan sedikit minyak, goreng bawang merah hingga sedikit kecokelatan, sisihkan kemudian di minyak yang sama tumis bawang bombai yang sudah dipotong kotak kecil, tumis hingga wangi, sisihkan
3. Tumis hati ayam hingga kecokelatan dan wangi, sisihkan
4. Pisahkan daging ayam dari kulitnya secara perlahan. Sisakan bagian sayap dan potong bagian paha bawah
5. Pisahkan daging dan tulang ayam. Potong-potong tulang lalu rendam dengan air beberapa saat
6. Geprek bawang putih dan iris batang seledri
7. Di dalam food processor, masukkan dada ayam filet, bawang putih, batang seledri, garam, merica, gula pasir, kaldu bubuk dan pala yang diparut, haluskan hingga lengket
8. Masukkan sisa ayam, hati ayam, smoked beef, bawang merah goreng, telur, maizena dan baking powder, haluskan kembali. Pindahkan ke dalam mangkuk
9. Masukkan roti tawar dan air ke dalam food processor, haluskan kemudian masukkan ke dalam adonan beserta bawang bombai, aduk rata. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga
10. Semprotkan adonan ke dalam kulit ayam, isi hingga 1/3 bagian kemudian masukkan telur rebus. Isi kembali dengan adonan
11. Jahit bagian yang terbuka dengan benang kasur atau tusuk gigi hingga tertutup rapi. Tusuk beberapa titik pada ayam dengan tusuk gigi. Alasi bagian bawah kukusan dengan wadah tahan panas kemudian kukus selama 40 menit
12. Panaskan sedikit minyak, masukkan tulang ayam, masak hingga kecokelatan
13. Iris bawang bombai dan bawang putih. Masukkan bawang bombai, bawang putih dan bay leaf, tumis hingga wangi dan kecokelatan
14. Masukkan air, jahe dan seledri, masak selama 30-40 menit. Masukkan air tetesan ayam kemudian saring. Pindahkan kembali ke dalam panci
15. Masukkan saus tomat, kecap asin, kecap inggris, saus tiram, kecap maggi, kaldu bubuk, gula pasir, merica dan mentega, masak hingga mendidih
16. Masukkan larutan maizena, masak hingga sedikit mengental
17. Di dalam mangkuk campurkan mentega, saus tomat, kecap manis dan saus tiram, aduk rata
18. Oles ayam dengan bumbu olesan kemudian panggang di suhu 190-200 derajat celcius selama 10-15 menit. Di tengah memanggang, oles ayam dengan bumbu olesan
19. Ayam kodok siap disajikan

- 2 lembar - bay leaf
- 2 sdm - gula pasir
- 1/8 sdt - merica
- 3 sdm - maizena
- 1 liter - air

Pelengkap

- - buncis, rebus
- - wortel, rebus
- - mashed potato