



Capcay Sayur



superadmin

Capcay Sayur ala Chinese Restaurant berisi beragam jenis sayuran yang ditumis lengkap dengan protein seperti ayam & udang. Kuahnya kentalnya yang gurih didapat dari kaldu yang dimasak lama, membuat hidangan ini menjadi comfort food yang spesial dan bernutrisi.

Bahan-Bahan

7 Porsi

Bahan isian

- 75 gr - udang
- 75 gr - ampela
- 75 gr - dada ayam filet
- 75 gr - kekian ayam udang, goreng
- 1 sdt - baking powder
- 2 sdt - maizena
- 3 sdt - putih telur
- 1 sdt - garam

Bahan kuah kaldu

- 500 gr - tulang sapi
- 500 gr - tulang ayam
- 30 gr - bawang putih
- - air secukupnya

Bahan lainnya

- 50 gr - kembang kol
- 50 gr - jagung putren
- 35 gr - kapri
- 50 gr / ½ buah - wortel
- 120 gr / 3 lembar - kol
- 50 gr - sawi hijau
- 1 batang - daun bawang
- 1/3 buah - bawang bombai
- 5 siung - bawang putih
- 4-5 sdm - maizena + 2-3 sdm air

Bahan saus

- 1 sdm - kecap asin
- ½ sdt - kecap ikan
- 1 sdt - minyak wijen
- 1 sdt - garam
- ½ sdm - kaldu jamur
- 1 sdm - gula pasir
- 1 sdt - arak masak, opsional
- 750 ml - kuah kaldu
- 1/4 sdt - merica

Langkah-Langkah

1. Didihkan air, masukkan tulang sapi dan tulang ayam, rebus selama 5-10 menit lalu bilas
2. Didihkan air kembali, masukkan tulang dan bawang putih, rebus selama 2 jam
3. Potong dada ayam filet dan ampela. Pindahkan ke dalam mangkuk
4. Marinasi udang, dada filet dan ampela dengan garam, baking powder, putih telur dan maizena, aduk rata. Diamkan beberapa menit
5. Potong kembang kol lalu rendam dengan air garam. Iris tipis wortel, potong sawi hijau, jagung putren dan daun bawang
6. Geprek bawang putih, cincang sedikit lalu potong besar bawang bombai
7. Panaskan sedikit minyak, masak ayam dan ampela, tumis sesaat
8. Masukkan udang, tumis sesaat, sisihkan
9. Tumis bawang putih hingga wangi kecokelatan lalu masukkan arak masak
10. Masukkan bawang bombai, kol dan sayuran lainnya kecuali sawi hijau dan daun bawang, tumis sesaat hingga sedikit kecokelatan
11. Tambahkan kuah kaldu, masak beberapa saat lalu masukkan sawi hijau dan daun bawang. Masak selama 3 menit
12. Masukkan isian daging yang sudah di tumis dan kekian yang sudah di potong
13. Masukkan garam, merica, gula pasir, kaldu jamur, kecap asin, kecap ikan, dan larutan maizena, masak hingga sedikit mengental
14. Masukkan minyak wijen, matikan api lalu aduk rata
15. Capcay siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/133-capcay-sayur>