



Sempol Ayam



superadmin

Sempol Ayam adalah jajanan khas Indonesia berbentuk memanjang di tusukan sate dengan tekstur kenyal dan rasa gurih. Balutan telur yang ikut digoreng memberikan aroma menggugah selera. Hidangan ini semakin lezat saat disantap dengan saus cocolan ala Thailand yang asam, pedas, dan manis menyegarkan.

Bahan-Bahan

 20 PCS

Bahan adonan

- 250 gr - paha ayam filet
- 5 siung - bawang merah
- 2 siung - bawang putih
- 1 batang - daun bawang, iris
- 4 buah - cabai merah keriting, iris
- 5 lembar - daun jeruk, iris
- 2 butir - telur
- 100 gr - tapioka
- 40 gr - tepung terigu protein sedang
- 1 sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 2 sdt - gula pasir
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk

Bahan saus cocolan ala thai

- 3 batang - daun ketumbar
- 4 siung - bawang putih
- 20 buah - cabai rawit hijau
- 3 sdm - sambal bangkok
- 1 sdm - kecap ikan
- 2-3 sdm - air jeruk nipis
- 2 sdm - air

Langkah-Langkah

1. Di dalam food processor masukkan ayam, garam, merica, gula pasir, kaldu ayam bubuk, bawang putih dan bawang merah, haluskan hingga lengket
2. Masukkan telur, tapioka, terigu, daun bawang, cabai merah keriting dan daun jeruk, haluskan kembali lalu masukkan ke dalam piping bag
3. Siapkan tusuk sate, masukkan setengah bagian tusuk sate ke dalam plastik. Semprotkan adonan sempol sambil tarik tusuk sate keluar.
4. Rebus di air yang hampir mendidih hingga matang, tiriskan
5. Untuk saus cocolan, blender daun ketumbar, rawit hijau, bawang putih, sambal bangkok dan kecap ikan. Pindahkan ke dalam mangkuk
6. Tambahkan perasan jeruk nipis dan air matang, aduk rata
7. Kocok telur, celupkan sempol ke dalam telur kemudian goreng hingga kecokelatan, tiriskan
8. Sempol siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/134-sem-pol-ayam>