



Galantin Ayam



superadmin

Ayam fillet yang diolah, dimarinasi, dan dimasak dengan teknik yang menjaga juiciness daging. Kulit luarnya tampak keemasan sementara bagian dalamnya lembut dan penuh rasa. Disajikan dengan saus yang kaya cita rasa, hidangan ini tampak elegan sekaligus menggugah selera.

Bahan-Bahan

8-9 Porsi

Bahan galantine paste

- 350 gr - paha ayam filet
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 1 sdm - saus tiram
- ½ sdm - bawang putih goreng
- 1 sdm - bawang merah goreng
- 1 lembar - roti tawar
- 1 butir - telur
- 60 gr - smoked beef
- 80 gr - hati ayam, rebus
- 80 gr - ampela, rebus
- 4 butir - telur rebus
- 65 gr - wortel rebus
- 75 gr - buncis rebus

Bahan marinasi basah

- 1 kg - paha ayam filet dengan kulit
- 3 sdm - gula pasir
- 1,5 sdm - garam
- 1 sdt - merica
- 900 ml - air
- 2 sdm - kecap asin

Bahan mustard jawa

- 1 butir - kuning telur
- 1 sdm - tepung terigu protein sedang
- 150 ml - air
- 1 sdm - margarin
- 1,5 sdm - mustard
- 1 sdt - cuka beras
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdt - garam

Bahan saus

- 3 sdm - mentega tawar
- 2 sdm - tepung terigu protein sedang
- 2 batang - rosemary
- 1 buah - bawang bombai
- 3 sdm - saus tiram

Langkah-Langkah

1. Campurkan air, garam, gula pasir, merica, dan kecap asin, aduk hingga larut kemudian tuang ke dalam ayam. Diamkan semalaman di dalam kulkas
2. Masukkan ayam, telur, bawang merah goreng, bawang putih goreng, gula pasir, merica, kaldu ayam bubuk, saus tiram, dan roti tawar ke dalam food processor, haluskan hingga halus dan lengket
3. Potong kotak buncis, wortel, smoked beef, hati, dan ampela
4. Keringkan ayam yang sudah di brine, ratakan ayam yang bentuknya kurang beraturan dengan pisau
5. Potong kotak sisa ayam lalu masukkan ke dalam mangkuk
6. Masukkan buncis, wortel, smoked beef, hati ampela, dan adonan yang telah dihaluskan, aduk rata secara perlahan
7. Siapkan aluminium foil, susun ayam yang sudah ditrim lalu masukkan adonan galantin, ratakan
8. Susun telur rebus di atas adonan kemudian gulung perlahan. Rapatkan bagian kanan dan kiri. Kukus selama 60 menit
9. Untuk saus, iris bawang bombai lalu tumis hingga kecokelatan
10. Masukkan mentega, terigu dan rosemary, aduk rata lalu tambahkan kecap asin, kecap inggris, saus tomat, saus tiram, air, kaldu ayam bubuk, gula pasir, dan merica, masak sesaat hingga wangi
11. Sisihkan rosemary, blender saus hingga halus kemudian didihkan kembali
12. Keluarkan galantin dari kukusan, buka bungkus aluminium foil kemudian tuang tetesan kaldu ayam ke dalam saus
13. Oles galantin dengan saus kemudian panggang di suhu 220 derajat celcius selama 10 menit. Oleskan saus di tengah memanggang
14. Untuk mustard jawa, masak margarin dan tepung terigu, aduk rata kemudian masukkan air, kuning telur, mustard, cuka beras, gula pasir, dan garam, masak sesaat, sisihkan
15. Galantin ayam siap disajikan dengan pelengkap

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/135-galantin-ayam>

- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 3 sdm - saus tomat
- 2 sdm - kecap asin
- ½ sdm - kecap inggris
- 4 sdm - air kaldu kukusan ayam
- 600 ml - air
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdt - merica

Pelengkap

- - wortel rebus
- - Brokoli rebus
- - kentang goreng