



Batagor Ikan



superadmin

Batagor Ikan khas Bandung terbuat dari campuran ikan dan ayam yang menghasilkan tekstur kenyal dan rasa gurih. Hidangan ini disajikan dengan bumbu kacang kental yang lezat dan kaya rasa. Selain digoreng kering, batagor juga bisa dinikmati dalam versi kuah yang hangat dan menggugah selera.

Bahan-Bahan

16 PCS

Bahan adonan

- 250 gr - ikan tenggiri giling
- 150 gr - paha ayam filet
- 5 siung - bawang putih
- 1 batang - daun bawang, iris
- 1 ½ sdt - garam
- 2 sdm - gula pasir
- ½ sdt - merica
- 2 sdt - kaldu jamur / penyedap
- 1 sdm - kecap ikan
- 1 butir - telur
- 135 ml - air es
- 150 gr - tepung sagu
- 25 gr - tepung terigu protein sedang

Bahan minyak ayam bawang

- 70 gr - kulit ayam
- 100 ml - air
- 2 sdm - minyak goreng
- 7 siung - bawang merah

Bahan sambal kacang

- 100 gr - kacang tanah
- 5 siung - bawang putih
- 7 siung - bawang merah
- 10 buah - cabai merah keriting
- 3 butir - kemiri
- 160 ml - minyak goreng
- 600 ml - air
- 80 gr - gula merah
- 2 sdm - air asam jawa
- 3 lembar - daun jeruk
- 1 sdt - garam
- 1 sdm - tepung beras

Lainnya

- - kulit pangsit goreng
- - tahu putih ukuran besar

Pelengkap

- - jeruk limau
- - kecap manis
- - kuah bakso untuk batagor

Langkah-Langkah

1. Masak kulit ayam dengan air hingga mendidih lalu gunting gunting, masak hingga air menyusut
2. Iris bawang merah lalu masukkan minyak dan bawang merah ke dalam wajan, masak hingga kecokelatan. Pindahkan ke dalam mangkuk, biarkan dingin
3. Masukkan bawang putih ke dalam food processor, haluskan
4. Masukkan ayam, ikan, garam, gula, merica dan kaldu jamur, haluskan hingga lengket kemudian masukkan bawang goreng beserta minyak nya, air es, kecap ikan, telur dan daun bawang
5. haluskan kembali
6. Masukkan tepung sagu dan tepung terigu, aduk hingga rata
7. Simpan adonan di dalam kulkas beberapa saat
8. Untuk sambal kacang, potong cabai keriting merah, bawang merah, bawang putih, geprek kemiri dan buang batang daun jeruk
9. Panaskan minyak, goreng bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai merah keriting, daun jeruk dan kacang tanah hingga kecokelatan di api sedang
10. Masukkan ke dalam blender, haluskan lalu tambahkan sedikit air, haluskan kembali
11. Masukkan kembali ke dalam wajan lalu tambahkan air, gula merah, air asam jawa, garam dan tepung beras, masak hingga matang
12. Siapkan kulit pangsit, letakkan adonan di atas kulit lalu lipat bagian sudut membentuk bunga
13. Untuk tahu, belah dua tahu lalu letakkan adonan dan ratakan dengan garpu
14. Panaskan minyak, goreng siomay di api sedang selama 10 menit atau hingga kecokelatan, tiriskan
15. Goreng tahu di api sedang selama 10 menit atau hingga kecokelatan, tiriskan
16. Batagor ikan siap disajikan kuah atau kering

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/136-batagor-ikan>

