



Ayam Pop



superadmin

Ayam Pop adalah hidangan khas Minang yang diungkep dalam air kelapa hingga dagingnya empuk dan lembut. Rasanya gurih manis dengan aroma khas yang menggugah selera. Biasanya disajikan bersama sambal merah sebagai pelengkap.

Bahan-Bahan

 8 Porsi

Bahan

- 2 ekor - ayam pejantan, buang kulit, potong 4 bagian
- 6 siung - bawang putih
- 3 lembar - daun salam
- 6 lembar - daun jeruk
- 1 batang - serai
- 4 cm - jahe

Bahan lainnya

- 1 sdm - garam
- ½ sdm - kaldu jamur / penyedap
- 1/6 sdt - merica
- 50 ml - santan
- 1 liter - air kelapa

Bahan sambal

- 8 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 10 buah - cabai keriting merah
- 1 buah - tomat merah
- 3 buah - cabai merah tanjung
- 1-2 sdt - gula pasir
- 300 ml - air ungkepan ayam
- 150 ml - air dingin
- 1 sdm - tepung terigu protein sedang
- 60 ml - minyak kelapa

Pelengkap

- 150 gr - daun singkong
- 1 sdt - baking soda
- 1 sdm - garam
- 1 sdm - gula pasir
- - air untuk merebus daun singkong
- - timun
- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Iris jahe dan serai, sisihkan. Blender bawang putih dengan sedikit air kelapa hingga halus
2. Siapkan panci, masukkan bawang putih halus, serai, jahe, daun salam, daun jeruk, air kelapa, ayam, santan, garam, kaldu jamur dan merica. Masak di api sedang kecil selama 30 menit
3. Setelah matang, matikan api dan diamkan ayam di dalam panci
4. Potong cabai merah, cabai keriting, bawang merah, bawang putih dan tomat
5. Panaskan minyak kelapa, tumis bawang merah dan bawang putih hingga wangi kemudian masukkan tomat dan cabai merah, masak hingga wangi
6. Tiriskan ayam lalu saring kuah kaldu
7. Masukkan kuah ungkepan ayam ke dalam tumisan sambal. Masak hingga lunak
8. Masukkan ke dalam blender, tambahkan sedikit air dingin, tepung terigu dan gula pasir, blender hingga halus. Masak Kembali beberapa saat
9. Didihkan air, masukkan garam, baking soda, gula pasir dan daun singkong, masak selama 8-10 menit, tiriskan
10. Panaskan minyak kelapa, celup ayam ke dalam minyak hangat beberapa saat, tiriskan
11. Ayam pop siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/138-ayam-pop>