



Siomay Ayam Kotak



superadmin

Siomay Ayam Kotak adalah siomay praktis berbahan ayam dengan tekstur empuk, berongga, dan tetap lembut. Cocok dikukus atau digoreng sebagai stok camilan freezer dengan cocolan sambal bawang tauco yang gurih.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan adonan siomay

- 300 gr - paha ayam giling
- 120 ml - air
- 2 sdt - garam
- 1 ½ sdm - gula pasir
- 1 sdt - kaldu jamur
- ½ sdt - merica
- 2 sdm - saus tiram
- 2-3 siung - bawang putih
- 1 batang - daun bawang
- 150 gr - kol
- 2 sdm - minyak
- 1 sdt - minyak wijen
- 1 butir - putih telur
- 75 gr - tapioka

Bahan sambal bawang tauco

- 5 siung - bawang putih
- 3 siung - bawang merah
- 3 buah - cabai rawit merah
- 3 buah - cabai merah keriting
- 200 ml - air
- 5 sdm - saus sambal
- 2 sdm - tauco manis
- 1 sdt - cuka
- 2 sdm - gula pasir
- ½ sdt - kaldu jamur

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk, masukkan paha ayam giling, air, garam, gula pasir, kaldu jamur, merica dan saus tiram, aduk hingga lengket kemudian masukkan parutan bawang putih
2. Cincang kol dan iris daun bawang lalu masukkan ke dalam adonan. Masukkan minyak, minyak wijen, putih telur dan tapioka, aduk rata
3. Siapkan wadah tahan panas, alasi dengan baking paper lalu tuang adonan dan ratakan. Kukus selama 20-25 menit. Biarkan hingga dingin
4. Di dalam blender, masukkan bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah, cabai merah keriting dan sebagian air, haluskan lalu pindahkan ke dalam wajan
5. Masukkan sisa air, saus sambal, tauco, cuka, gula pasir dan kaldu jamur, masak di api sedang kecil hingga mendidih selama 5 menit
6. Potong-potong siomay lalu goreng hingga kering dan kecokelatan, tiriskan
7. Siomay ayam kotak siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/152-siomay-ayam-kotak>