



Siomay Ayam Udang Jumbo



superadmin

Siomay Ayam Udang Jumbo adalah kreasi dimsum halal premium berbahan ayam giling dan cincangan udang dengan tekstur padat, kenyal, dan gurih. Dibungkus kulit pangsit jumbo dan disajikan lengkap dengan sambal bawang tauco yang lezat.

Bahan-Bahan

 40-50 PCS

Bahan adonan siomay

- 1 kg - paha ayam giling
- 350 gr - dada ayam giling
- 350 gr - udang cincang kasar
- 300 gr - kulit ayam rebus, giling
- 80 gr - bawang putih
- 250 gr - bawang bombai
- 250 ml - air
- 30 gr - garam
- 100 gr - gula pasir
- 15 gr - kaldu jamur
- 1 sdt - merica
- 70 gr - saus tiram
- 40 gr - kecap ikan
- 70 gr - minyak goreng
- 2 sdm - minyak wijen
- 600 gr - tapioka

Bahan sambal bawang tauco

- 10 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 6 buah - cabai rawit merah
- 6 buah - cabai merah keriting
- 300 ml - air
- 170 gr - saus sambal
- 4 sdm - tauco manis
- 2 sdt - cuka
- 60 gr - gula pasir
- 1 sdt - kaldu jamur

Lainnya

- - wortel parut
- - kulit pangsit

Langkah-Langkah

1. Blender halus bawang putih dengan air kemudian masukkan bawang bombai, blender kembali hingga halus
2. Di dalam mangkuk, masukkan paha ayam giling, dada ayam giling, udang, kulit ayam giling, garam, kaldu jamur, gula pasir, merica, saus tiram, kecap ikan, minyak wijen, minyak goreng dan bumbu halus, aduk hingga merata
3. Masukkan tapioka, aduk hingga rata. Diamkan adonan siomay selama 1-2 jam di suhu ruang atau masukkan ke dalam kulkas semalaman
4. Di dalam blender, masukkan bawang putih, bawang merah, cabai merah keriting, cabai rawit merah dan sebagian air, haluskan
5. Pindahkan ke dalam panci, masukkan saus sambal, tauco manis, gula pasir, kaldu jamur, cuka, dan sisa air, masak di api sedang kecil selama 10 menit
6. Pipihkan kulit pangsit lalu bentuk siomay kurang lebih 70-75 gr. Letakkan parutan wortel di atas siomay dan kukus selama 30 menit
7. Siomay ayam udang jumbo siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/158-siomay-ayam-udang-jumbo>