



Mala Hot Pot



superadmin

Mala Hot Pot ala Sichuan kini bisa dibuat sendiri di rumah menggunakan rempah-rempah yang lebih mudah ditemukan. Resep ini menghasilkan kuah sup yang pedas, gurih, dan aromatik berkat racikan bumbu mala paste yang seimbang dengan sensasi unik khas sichuan pepper. Sangat cocok disajikan hangat sebagai menu kumpul keluarga bersama aneka pilihan sayur, tahu, dan irisan daging sapi tipis.

Bahan-Bahan

5-6 Porsi

Bahan isian

- 270 gr - daging slice
- 5 - pcs jagung putren, potong
- 1 - pack jamur enoki
- 5 lembar - sawi putih, potong
- 1 buah - romaine lettuce, potong
- 5 - pcs tahu putih, potong
- - horenzo
- - kembang tahu / kulit tahu roll
- - lotus root, potong

Bahan lainnya

- 3 sdm - doubanjiang (chinese fermented chili bean), opsional
- 2 sdm - fermented black beans, opsional
- 50 gr - gula batu kecil
- 2 sdm - kecap asin
- 250 ml - minyak goreng
- 200 ml - air

Bahan mala paste

- 12 siung - bawang putih
- 15 siung - bawang merah
- 2 - jempol jahe, iris
- 15 buah - cabai merah keriting
- 20 buah - cabai merah kering, rendam air hangat
- 2 buah - cabai hijau besar
- 1 sdm - ketumbar
- 1 sdm - jintan
- 1 sdt - lada putih

Bahan rempah kering mala paste

- 2 sdm - merica sichuan atau sesuai selera
- 1 batang - kayu manis
- 2 butir - bunga lawang
- 3 butir - cengkih

Langkah-Langkah

1. Haluskan cabai kering dan jahe dengan food processor
2. Masukkan cabai keriting, cabai hijau, bawang putih, bawang merah, dan minyak, haluskan kembali lalu pindahkan ke dalam wajan
3. Haluskan jintan, lada putih, dan ketumbar dengan blender kemudian campurkan ke dalam bumbu
4. Masukkan merica sichuan, bay leaf, kayu manis, bunga lawang, cengkih, masak di api sedang
5. Tambahkan dou ban jiang, kecap asin, kacang hitam, dan gula batu, aduk rata
6. Masukkan air, masak selama 15-20 menit di api kecil kemudian pindahkan ke dalam mangkuk, tutup dengan cling wrap, diamkan selama 1-3 hari di dalam kulkas
7. Didihkan air lalu masukkan ayam, rebus selama 90 menit, sisihkan air kaldu
8. Pindahkan air kaldu ke dalam panci, masukkan tomat, daun bawang, daun ketumbar, daun seledri, jujube, shitake kering, jagung, cabai kering yang telah dipotong, dan mala paste, aduk rata
9. Tambahkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata
10. Mala hot pot siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/179-mala-hot-pot>

- 8 lembar - bay leaf

Bahan sup

- 1 - ekor ayam kampung utuh
- 2 buah - tomat, potong
- 2 buah - shitake kering
- 5 buah - jujube
- 5 batang - daun seledri, potong
- 1 batang - daun bawang, potong
- 5 batang - daun ketumbar, potong
- ½ buah - jagung manis, potong
- 1-2 liter - air kaldu
- 1 sdm - garam
- 1 sdt - kaldu bubuk
- 8 buah - cabai kering, rendam air hangat
- 175 gr - mala paste