



Bakso Cuanki Ayam



superadmin

Bakso cuanki ayam dengan 4 olahan berbeda dari satu adonan, menghadirkan tekstur renyah, kenyal, dan lembut dalam satu mangkuk. Siomay gorengnya garing di luar, berongga dan kenyal di dalam, paling nikmat disantap selagi hangat.

Bahan-Bahan

10 Porsi

Bahan:

- 400 gr - paha ayam filet
- 4 siung - bawang putih
- 2 sdm - bawang merah goreng
- ½ sdt - merica
- 1 sdt - garam
- 2 sdt - kaldu bubuk / penyedap
- ½ sdm - gula pasir
- 2,5 sdt - baking powder
- 2 sdm - kecap ikan
- 2 sdm - minyak
- 2 butir - telur
- 125 gr - air es
- 260 gr - tepung tapioka
- 30 gr - tepung terigu protein sedang

Bahan kuah:

- 600 gr - tulang rongkong ayam
- 1 sdm - bawang putih goreng
- 1 sdm - bawang merah goreng
- 3 batang - seledri
- 3 liter - air
- 1 sdm - gula pasir
- 1 sdm - garam
- 2 sdt - bubuk kaldu ayam
- 2 sdt - kaldu jamur / penyedap
- ¼ sdt - merica

Bahan pelengkap:

- - kulit pangsit
- - tahu putih
- - bakso sapi
- - sambal rawit
- - kecap manis
- - jeruk nipis

Langkah-Langkah

1. Didihkan air, rebus tulang 7-8 menit lalu bilas dengan air
2. Didihkan kembali air, masukkan tulang ayam rebus selama 1-2 jam di api sedang kecil. Buang busa atau lemak pada kuah
3. Tambahkan garam, kaldu jamur, kaldu ayam, gula pasir, dan merica
4. Haluskan bawang merah goreng dan bawang putih goreng kemudian masukkan ke dalam kuah bersamaan dengan seledri, masak beberapa saat
5. Untuk adonan, masukkan ayam, garam, gula pasir, kaldu bubuk, merica dan bawang putih ke dalam food processor. Haluskan hingga lengket
6. Masukkan telur, kecap ikan, minyak, air es, tepung terigu, tapioka dan baking powder, aduk hingga rata
7. Siapkan kulit pangsit, ambil sedikit adonan lalu ratakan dengan garpu
8. Panaskan minyak, goreng di api kecil hingga kecokelatan dan renyah, tiriskan
9. Untuk siomay goreng, siapkan kulit pangsit, ambil sekitar ½ sdm adonan kemudian bentuk seperti kerucut, goreng hingga kecokelatan, tiriskan
10. Untuk adonan tahu, pisahkan 160 gr adonan lalu campurkan dengan 1 sdm air, aduk rata
11. Beri lubang pada bagian tengah tahu lalu isi dengan sedikit adonan, ratakan dengan garpu
12. Bentuk bulat sisa adonan lalu rebus bersama dengan tahu hingga matang, tiriskan
13. Panaskan kembali kuah, sisihkan tulang ayam dan seledri kemudian masukkan bakso sapi dan tahu bakso
14. Baso cuanki siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/210-bakso-cuanki-ayam>