



Gohyong Cikini



superadmin

Gohyong Cikini ini terbuat dari campuran daging ayam dan tapioka yang digoreng hingga kriuk. Disajikan dengan kuah saus gurih, cocok jadi camilan atau lauk yang lezat.

Bahan-Bahan

5 Porsi

Bahan isian

- 500 gr - paha ayam filet dengan kulit (keadaan mentah lalu rebus)
- 250 gr - baso sapi
- 130 gr - tapioka
- 40 gr - tepung terigu protein sedang
- 2 butir - telur
- 1 batang - daun bawang, iris
- 5 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 1 sdt - baking powder
- 2 sdt - garam
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - penyedap
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdt - merica
- 1 sdm - air, jika diperlukan

Bahan kulit

- 80 gr - tepung terigu protein sedang
- 40 gr - maizena
- 280 ml - air
- 1 butir - telur
- 2 sdm - minyak
- ¾ sdt - garam

Bahan saus

- 4 sdm - saus tomat
- 2 sdm - kecap asin
- 1 ½ sdm - saus tiram
- 2 sdm - kecap inggris
- 40 gr - gula merah
- 2 sdt - penyedap
- 4 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 1 sdm - margarin
- 1 ½ sdt - bubuk ngohiong
- 800 ml - air rebusan ayam

Pelengkap

- - cabai rawit hijau iris

Langkah-Langkah

1. Untuk kulit, campurkan tepung terigu, maizena, telur, minyak dan air, aduk rata kemudian masukkan garam, aduk kembali
2. Panaskan wajan, tuang sedikit adonan kulit lalu ratakan, masak hingga kering. Ulangi hingga habis
3. Belah dua bawang putih dan bawang merah
4. Panaskan wajan, masukkan margarin, bawang putih dan bawang merah, tumis hingga wangi
5. Masukkan saus tiram, saus tomat, kecap asin, kecap inggris, gula merah, bubuk ngohiong, air dan penyedap, masak hingga mendidih
6. Untuk adonan, masukkan bawang putih dan bawang merah ke dalam food processor, haluskan kemudian masukkan ayam, haluskan kembali. Pindahkan ke dalam mangkuk
7. Masukkan baso ke dalam food processor, haluskan sesaat dan pindahkan ke dalam mangkuk
8. Masukkan tepung tapioka, terigu, garam, merica, kaldu ayam bubuk, gula pasir, baking powder dan penyedap, aduk rata kemudian masukkan telur dan daun bawang, aduk rata
9. Siapkan kulit, bagi dua adonan kemudian letakkan adonan di atas kulit dan gulung
10. Potong-potong kemudian goreng selama 7 menit atau hingga matang, tiriskan
11. Gohyong siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/68-gohyong-cikini>