



## Ayam Pop Ala Pagi Sore



superadmin

Ayam Pop Ala Pagi Sore adalah hidangan khas Minang dengan daging ayam yang empuk dan gurih, disajikan dengan sedikit siraman kuah dan sambal cocolan. Daging ayam dimasak dengan air kelapa, lalu digoreng sesaat sehingga warnanya tetap pucat, menghasilkan rasa gurih manis yang menggugah selera.

### Bahan-Bahan

8 Porsi

#### Bahan

- 2 - ekor ayam pejantan, potong 4 bagian
- 6 siung - bawang putih
- 3 lembar - daun salam
- 6 lembar - daun jeruk
- 2 batang - serai
- 4 cm - jahe

#### Bahan lainnya

- 1 sdm - garam
- ½ sdm - kaldu jamur/penyedap
- 1/6 sdt - merica
- 100 ml - santan
- 600 ml - air kelapa
- 600 ml - air

#### Bahan sambal

- 8 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 1 buah - tomat merah
- 7 buah - cabai merah tanjung
- 1 sdm - gula pasir
- 1 sdt - kaldu jamur/penyedap
- 300 ml - air ungkepan ayam pop
- 2 sdm - tepung terigu protein sedang
- 60 ml - minyak kelapa

#### Pelengkap

- - daun singkong rebus
- - timun

### Langkah-Langkah

1. Haluskan bawang putih dengan sedikit air hingga benar-benar halus kemudian iris jahe dan geprek serai
2. Siapkan panci, masukkan ayam pejantan yang sudah dipotong, air kelapa, air, bawang putih halus, jahe iris, serai geprek, daun salam, daun jeruk dan santan
3. Tambahkan garam, kaldu jamur dan merica. Aduk rata dan masak dengan api sedang kecil selama kurang lebih 30 menit sambil ditutup
4. Untuk sambal, potong tomat, cabai merah tanjung, bawang merah dan bawang putih
5. Siapkan wajan, panaskan minyak kelapa lalu masukkan bahan-bahan yang sudah dipotong. Masak hingga wangi
6. Tambahkan air ungkepan ayam pop ke wajan, masak kembali hingga bahan-bahan menjadi lunak
7. Masukkan bahan-bahan sambal yang sudah dimasak ke gelas blender, tambahkan tepung terigu, gula pasir dan kaldu jamur. Haluskan hingga benar-benar halus dan saring sambal
8. Tiriskan ayam yang sudah matang dan siram dengan sedikit air ungkepan ayam pop
9. Ayam pop siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/75-ayam-pop-ala-pagi-sore>