



Ayam Udang Asam Manis

Bilik » Dapur | Ahad, 4 Oktober 2009 19:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 1 dada ayam, haluskan.
- # 150 gram udang, haluskan.
- # 50 gram tepung sagu.
- # 1 butir telur.
- # 1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk.
- # 2 sdt bumbu penyedap serba guna rasa ayam.
- # 3 siung bawang putih, cincang halus, tumis.
- # 1 buah nanas, potong menurut selera.
- # 100 gram kapri.
- # Minyak goreng secukupnya.

Bahan Saus

- # 250 ml sari jeruk manis.
- # 3 sdm saus tomat.
- # 3 cm jahe, memarkan.
- # 1 sdm gula pasir.
- # 1 sdm cuka.
- # 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air.

Cara Membuat

1. Bola ayam udang : Campur ayam dan udang, aduk rata. Tambahkan dengan tepung sagu, telur, garam, merica, dan bumbu penyedap serba guna rasa ayam, aduk rata. Tambahkan tumisan bawang putih, aduk rata.
2. Panaskan minyak, ambil adonan sesendok-sendok, bentuk bola, dan goreng hingga cokelat keemasan, angkat, sisihkan.
3. Saus : Campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula, dan cuka masak, didihkan. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, masak hingga mengental, tambahkan nanas, wortel, dan kacang polong, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan piring, taruh bola ayam udang, tuangkan saus dan isiannya. Sajikan hangat untuk 6 orang.