



Melezatkan!



Ayam Kodok Spesial Imlek

BAHAN-BAHAN

Bahan Utama:

- 1 ekor ayam yang sudah dikuliti

Bahan Isian:

- 200 gr daging sapi cincang
- 500 gr daging ayam cincang
- 2 butir telur
- 1/2 sdt merica
- 1 sdt [Sasa kaldu Ayam](#)
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 200 gr [Sasa Tepung Bakso](#)

Bahan Olesan & Saus:

- 3 sdm minyak wijen
- 5 sdm kecap manis
- 4 sdm kecap Inggris
- 3 sdm mentega
- 1/2 sdt Sasa Kaldu Ayam
- 2sdm madu



Melezatkan!

Bahan Pelengkap:

- Wortel, potong-potong, tumis sebentar
- Buncis, potong-potong, tumis sebentar
- Kentang, potong wedges bersama kulitnya, goreng, taburi garam

CARA MEMBUAT

1. Pisahkan daging ayam utuh dari kulitnya secara perlahan dan jangan sampai kulit robek.
2. Campur semua bahan isian, aduk rata hingga semua tercampur rata.
3. Masukkan isian ke dalam plastik pipping bag.
4. Masukkan isian adonan yang telah ada di dalam plastik ke dalam kulit ayam.
5. Jahit bagian yang terbuka sampai tertutup rapi.
6. Campur semua bahan olesan.
7. Olesi ayam dengan bahan olesan.
8. Tusuk-tusuk kulitnya dengan garpu atau jarum supaya tidak meletus.
9. Kukus kira-kira 30 menit sampai matang, keluarkan dari kukusan. Olesi kembali dengan bahan olesan, panggang sebentar di dalam oven kira-kira 15 menit.
10. Untuk membuat saus, sisihkan air yang keluar dari ayam. Campur dengan sisa bahan olesan, masak sampai matang.
11. Sajikan ayam dengan pelengkapya.

TIPS PENYAJIAN:

Ayam kodok merupakan makanan khas untuk perayaan tahun baru Imlek, dalam penyajiannya akan sangat cocok bila ditemani dengan [saus sambal Sasa](#) sebagai bahan cocolan ayam. Selain itu, tak lengkap apabila pada perayaan Imlek tidak dilengkapi dengan makanan lainnya seperti [kue keranjang](#) oleh karena itu Anda dapat membuat kue keranjang sendiri dengan melihat resep yang telah Sasa bagikan.

Itulah resep dan bahan-bahan yang perlu dipersiapkan untuk membuat ayam kodok spesial Imlek. Kini, Anda bisa mencoba membuatnya sendiri di rumah dan dihidangkan pada saat malam perayaan tahun baru Imlek. Untuk masakan lainnya, Anda bisa melihat berbagai resep yang telah Sasa bagikan di website ini.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Ayam Pop](#)
2. [Ayam Goreng Sasando](#)
3. [Nasi Ayam Bakar Ala Sasa](#)